

CZILICZACZA

Wpisany przez Dana

czwartek, 23 lutego 2012 16:47 - Poprawiony poniedziałek, 23 lipca 2012 20:06

Świąteczne potrawy już wybrane, pierniki upieczone, mak zmielony, karp pływa w wannie, a kapusta na pierogi z grzybami ugotowana i doprawiona. Choinka ubrana, kończymy ostatnie przygotowania do przywitania odradzającego się Syna, który wraz z wydłużającym się dniem co roku przynosi nam nowe nadzieje.

Powoli zaczynamy myśleć o sylwestrowych szaleństwach. Wiele osób idzie na bale, wielu będzie witało Nowy Rok w domu w gronie przyjaciół. Zima siarczysta za oknami, więc warto pomyśleć o rozgrzewającej zupie, którą przygotujemy w ilościach hurtowych i będziemy odgrzewać, by nie przerywać błęgiego odpoczynku po całonocnych szaleństwach sylwestrowej nocy.

OGNISTA CZILICZACZA

Przepis na 5l zupy

- 600 - 700g pręgi wołowej
- 300g fasoli Jaś



- puszka kukurydzy
- 2 duże ziemniaki

- po 1 strąku papryki czerwonej i zielonej
- 3 czubate łyżki koncentratu pomidorowego
- czubata łyżeczka chili
- czubata łyżeczka słodkiej papryki
- 2 duże cebule
- 4 ząbki czosnku
- sól, majeranek, olej

Wołowinę pokroić w małą kostkę. Fasolę namoczyć dzień wcześniej. Cebulę drobno posiekać. W sporym garnku rozgrzać olej, wrzucić mięso i cebulę, obsmażyć krótko na silnym ogniu. Dorzucić odsączoną fasolę, słodką paprykę i chili. Chwilę mieszać, zalać wodą. Gotować na małym ogniu ok. 1 godziny. W tym czasie oczyścić strąki papryki, pokroić w niezbyt małe kawałki (paski), ziemniaki obrać pokroić w kostkę. Gdy mięso już miękkie dorzucić ziemniaki, po ok. 10 minutach dodać paprykę i koncentrat pomidorowy. Kukurydzę odsączyć z zalewy. Obrany czosnek rozetrzeć z solą. Gdy ziemniaki gotowe, dodać kukurydzę, jeszcze raz zagotować. Doprawić roztartym czosnkiem i majerankiem. Zupa powinna być ognista i zawieszista.

Zamiast suchej fasoli można dodać 2 puszki fasoli konserwowej.

U mnie w domu do tej zupy zamiast ziemniaków wrzuca się *kociorubki*. Jest to rodzaj kluseczek z ciasta pierogowego rolowanego na wewnętrznej stronie tarki do ziemniaków.