Caldo verde - portugalska zielona zupa

Badylarka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 4 szt.
- couve gallega lub jarmuż, lub cavolo nero, lub kapusta włoska - 100 g
- cebula - 1 szt.
- seler korzeniowy - 1 kawałek
- marchew - 2 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- gorąca woda - 1 litr
- olej - 2 łyżka
- liść laurowy - 1 szt.
- sól - 1-2 łyżeczka
- pieprz czarny - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Kolor zupy zależy od rodzaju użytej kapusty lub jarmużu oraz długości gotowania - im dłużej będziemy zupę gotować, tym będzie jaśniejsza.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrać warzywa.

KROK 2: W garnku o grubym dnie rozgrzać olej i zeszklić na nim cebulę pokrojoną w kostkę. Wyjąć ją na talerzyk.

KROK 3: Do garnka wlać gorącą wodę. Wrzucić marchew, pietruszkę, seler i liść laurowy. Gotować do ich miękkości.

KROK 4: Wyjąć warzywa i liść laurowy z garnka i wrzucić ziemniaki pokrojone w grubą kostkę. Gotować do miękkości.

KROK 5: Z liści kapusty lub jarmużu wykroić zgrubienie, a resztę pokroić na paski szerokości

do 1 cm. Wrzucić do garnka z ziemniakami.
Dorzucić też cebulę. Pogotować ok. 3 minut.

KROK 6: Całość zmiksować. Doprawić do smaku solą i pieprzem. I doprowadzić do wrzenia.

KROK 7: Tuż przed podaniem można jeszcze
wetrzeć do zupy ząbek czosnku.