



Чорба со пченка и сланина

Не сме сигурни од каде точно потекнува овој рецепт, но го пробавме во повеќе наврати на нашите патувања низ Европа, а уживавме во можеби најубавата верзија во Холандија. Ова е густа чорба направена од вкусен зеленчук на која и даваме сладок и месест вкус со додавање на пченка и сланина како главни состојки.



Состојки:

- 4 помали компири
- 300 грама сланина
- 300 грама пченка од конзерва
- 1 голема главица црвен кромид
- 2 до 3 чешниња лук
- пилешка супа од коцка за преливање
- еден грст магнонос
- 5 лажици млеко (по избор)
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

За овој рецепт не е потребна посебна подготовка, но сепак исечкајте ги разните состојки - компирите, лукот, кромидот и сланината.

Оставете малку сланина и пченка на страна за преливот на крајот, а сите други состојки ставете ги во садот за експрес готвење и покријте го со капакот. Регулаторот ставете го на 1.

Чекор 2

Огнот вклучете го на најсилно и почекајте додека да се подигне црвениот индикатор и да се појави пара.

Потоа намалете го огнот на единица или на двојка и гответе го јадењето само 15 минути.

Чекор 3

Во меѓувреме, во мала тава испржете ги исечканата сланина и пченката додека да станат крцкави и заруменат. Нив ќе ги ставиме одозгора врз чорбата на крајот.

Чекор 4

Ослободете го притисокот од садот за експрес готвење и извадете го капакот за да го сервираме јадењето.

Ако сакате да додадете малку млеко и да ја изблендирате чорбата - слободно сторете го тоа во оваа фаза од подготовката. Ние одлучивме чорбата да ја оставиме со парченца од состојките.



За да ја сервирајте, сипете неколку црпалки во чинија и одозгора прелијте ја чорбата со слатките сокови и крцкавите заруменети парченца сланина и пченка.

Малку исечкан магдонос ќе му даде свежина на готовото јадење.

Совет

Пресметавме дека ова јадење може лесно да се подготви за околу 25 минути.

Забележавте дека компирот и другите состојки ги ставивме свежи и по само 15 минути беа омекнати и готови за јадење.

Делимано садот за експрес готвење навистина Ви заштедува време и пари.

Користени производи:



Тава за пржење



Експрес Лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk