

Zupa z Gwoździa czyli z Pokrzywy

Zupa przygotowana została przez Sołectwo wsi Porwity

Przepis:

- Liście pokrzywy,
 - Kura,
 - Warzywa: Por, Cebula, Ziemniaki, Marchew, Pietruszka, Seler naciowa,
 - Czosnek,
 - Koper,
 - Przyprawy: Gałka muskatołowa, Lubczyk, Ziele angielskie, Liście laurowe,
 - Śmietana,
 - Masło klarowane,
 - Sól i pieprz.
1. Z kury ugotować wywar z dodatkiem przypraw: liścia laurowego, ziela angielskiego, soli i pieprzu. Pokrojone w kostkę marchew, pietruszkę, ziemniaki dodać do wywaru i gotować do czasu aż warzywa zmiękną. Dodać do zupy cebulę zeszkloną na maśle i mięso obrane z kury.
 2. Sparzyć liście pokrzywy i skroić.
 3. W rondlu rozpuścić masło, dodać posiekany czosnek, pokrzywy, seler, natkę pietruszki, lubczyk, por, koper. Zalać słuszną ilością wywaru, dusić na małym ogniu, następnie zblendować i połączyć z zupą.
 4. Doprawić gałką muskatołową, solą i pieprzem. Zabielić śmietaną.



Degustacja Konkursowej zupy odbyła się dnia 30 sierpnia 2015r. na Dożynkach Gminnych w Opatówku.