



Унгарска супа от кисело зеле с червен пипер и бекон

⌚ 40—50 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

Съставки за

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Кисело зеле
1	Лук
100 g	Панчета
1 L	Телешки бульон
4	Тънки резени бекон
3 бр.	Клонки пресен магданоз
2 с.л.	Пържен лук
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Обелете и нарежете лука на ситно. Нарежете панчетата на малки кубчета.
- 2 Запържете нарязаната на кубчета панчета на сух тиган. Добавете лука и запържете до златисто.
- 3 Махнете тенджерата от котлона. Разбъркайте за кратко и добавете сладкия червен пипер. След това залейте с телешкия бульон.
- 4 Използвайте сито, за да отцедите киселото зеле. За да не е толкова кисело, зелето може да се изплакне за кратко с вода. След това добавете киселото зеле и смления ким към супата и оставете да се задуши на умерен огън за 30 минути.
- 5 Загрейте фурната на 200 °C (356°F).
- 6 Сложете бекона в тава, покрита с хартия за печене, и печете 5 минути на 200°C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната, докато стане хрупкав.
- 7 Измийте и нарежете на ситно магданоза. Овкусете супата с морска сол и млян черен пипер на вкус. Гарнирайте с пържения лук и магданоз и се насладете.

