



Zupa cebulowo-czosnkowo-tymiankowa

www.monikucha.pl

Składniki: (4 porcje)

- 25g nie osolonego masła
- 4 średniej wielkości cebule
- 6 ząbków czosnku
- Sól, pieprz do smaku
- 1 duży ziemniak, obrany i pokrojony w kostkę
- 1 łyżka świeżego tymianku
- 1 litr wywaru z kurczaka
- 50g creme fraiche

Cebulowe baji

Składniki:

- 2 czerwone cebule, pokrojone w listki
- 1 czerwona papryczka chili, bez pestek, drobno pokrojona
- 1 cm świeżo startego imbiru
- ½ łyżeczki kminu rzymskiego
- ½ łyżeczki curry
- 1 ząbek czosnku
- Sól, pieprz do smaku
- 50g skrobi kukurydzianek

Przygotowanie:

W garnku roztapiamy masło. Dodajemy cebulę i czosnek, doprawiamy solą i pieprzem. Przykrywamy i gotujemy na małym ogniu przez 15-20 minut, mieszając od czasu do czasu.

Dodajemy ziemniaka, tymianek i wywar z kurczaka. Przykrywamy i ponownie gotujemy na małym ogniu 15 minut. Dodajemy creme fraiche i za pomocą ręcznego blendera miksujemy zupę na krem.

W misce łączymy pokrojoną, czerwoną cebulę, chili, imbir, kmin, curry, czosnek, sól i pieprz. Wszystko dokładnie mieszamy i odkładamy na 30 minut.

Dodajemy skrobię kukurydzianą i rękami dokładnie mieszamy z cebulowym miksem. Formujemy kulki o średnicy 3cm.

W woku rozgrzewamy olej i smażymy bhaji około 4 minuty, aż zbrązowieją i będą chrupiące.

Podajemy razem z zupą zamiast pieczywa lub w zupie zamiast grzanek.