



ZUPA PIWNA Z CYGARETKAMI Z CIASTA FILO I ŁOSOSIEM

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
4

poziom trudności
ŚREDNI

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łośoś wędzony na zimno – 4 plastry
cebula – 1 sztuka
żółta marchew – ½ sztuki
seler naciowy – 1 łodyga
papryczki Bird's Eye – 1 szt.
masło – 2 łyżki
piwo typu lager – 500 ml
ser cheddar – 300 g
śmietanka 30% – 100 ml
tymianek – 1 łyżka

ciasto filo – 1 arkusz
ser ricotta (łagodnie) lub feta (ostro) – 2 łyżki
oregano – 1 łyżeczka
oliwa – 2 łyżki
wędzona papryka – do smaku
szczypiorek
bulion rybny/warzywny – 500 ml



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Rozpoczynamy od wyjęcia średniej miski. Wrzucamy do niej 2 łyżki sera typu feta i rozdrabniamy ser widelcem by miał on konsystencję twarożku.
2. Dodajemy pokrojonego w kosteczkę łososia MOWI wędzonego na zimno, łyżkę tymianku, oregano i szczyptę papryki słodkiej wędzonej. Wszystko dokładnie mieszamy, by składniki ładnie się połączyły. Odkładamy farsz na bok.
3. Bierzemy 1 arkusz ciasta filo i kroimy go na kwadraty (7×7 cm). Smarujemy oliwą i wypełniamy pokruszoną fetą oraz łososiem, zwijamy w rulon, wkładamy do naczynia żaroodpornego i wypiekamy w temp. 180°C do momentu, aż ciasto będzie złoto-brązowe.
4. W międzyczasie do nagrzanego garnka wrzucamy 2 łyżki masła.
5. Cebulę i ½ żółtej marchewki kroimy w kostkę i na koniec dodajemy pokrojoną w paski łodygę selera naciowego. Wszystko smażymy na maśle.
6. Do garnka wlewamy 500 ml piwa lager i 500 ml bulionu warzywnego. Wszystko razem gotujemy przez kilka minut. Możemy zauważyć, że powstaje piana, ale nie martwcie się, tak ma być! Pamiętajcie zajrzeć do piekarnika!
7. Czas na nadanie zupie ostrości – do wrzącego wywaru dodajemy papryczki chilli Bird's Eye, śmietanę 30% i ser cheddar. Znowu gotujemy kilka minut. Jeszcze chwila i zupa piwna będzie gotowa!
8. Blendujemy zupę na gładką konsystencję, doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Mieszamy kilkakrotnie i krem jest już gotowy, żeby przelać go do miski.
9. Na wierzch sypujemy posiekany szczypiorek, a z boku układamy cygaretki z filo. Polecamy dodatkowo owinąć cygaretki plastrem z łososia MOWI wędzonego na zimno. Podkreśli on smak kremu z sera feta. Smacznego!



CZY WIECIE, DLACZEGO
NORWEGIA TO
NAJSZCZĘŚLIWSZY KRAJ
NA ZIEMI? TEN PRZEPIS
WAM NA TO ODPOWIE.