Zupa z indykiem i makaronem Orzo z CrockPot Express

Pyszna zupa idealna na święta

Czas na High: 0-

Czas na Low: 0-

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 łyżka oleju roślinnego
- 200 g wędzonego boczku, pokrojonego w kostkę
- 2 średniej wielkości pory, ok. 350 g, umyte i pokrojone w kostkę
- 1 średniej wielkości cebula, pokrojona w kostkę
- 3 selery naciowe, pokrojone w kostkę
- 350 g marchewki, oczyszczone i pokrojone w kostkę
- 2 litry gorącego wywaru z kurczaka
- 2 liście laurowe
- 150 g makaronu orzo
- 2/3 dobre garści rozdrobnionego gotowanego indyka,
- ok. 500 g - 1 puszka fasoli cannellini, opłukana i odsączona
- 100 g liści szpinaku
-

Wykonanie:

Podgrzać Crockpot Express na trybie Brown/Sauté, aż będzie gorący.
Dodać olej roślinny i boczek i smażyć, aż krawędzie boczku zaczną brązowieć.
Dodać pory, cebulę, seler i marchew i dobrze wymieszać, kontynuować smażenie przez kolejne 5 minut.
Wlać gorący bulion, dodać liście laurowe i zabezpieczyć pokrywę. Wybierz program do gotowania zupy i czas gotowania 8 minut.
Po zakończeniu gotowania pozwól na naturalne uwolnienie ciśnienia NPR przez 5 minut.
Ostrożnie odpowietrz i dobrze wymieszaj.
Na tym etapie, aby uzyskać naprawdę wspaniałą konsystencję, zmiksuj połowę zupy, pamiętając o wcześniejszym usunięciu liści laurowych.
Dodaj zblendowaną zupę z powrotem do garnka, dodaj orzo i wybierz tryb Brown/Sauté, mieszaj od czasu do czasu, aby zapobiec przywieraniu makaronu do dna garnka i gotuj przez ok. 15 minut bez pokrywki.
Dodaj fasolę i indyka i gotuj przez kolejne kilka minut, aż będzie gorąca i bulgocząca.
Wyłącz urządzenie i wymieszaj liście szpinaku, dodaj przyprawy do smaku, jeśli to konieczne i podawaj w miseczkach. Możesz podawać z pieczywem.