

# Zupa z indyka, kasztanów i pęczaku

Po upieczeniu indyka nie należy wyrzucać korpusu, bo można użyć go do przyrządzenia sycącej, aromatycznej zupy. Przepis ten inspirowany jest włoską minestrone, więc zawiera dużo warzyw, kaszę, mięso z indyka oraz kasztany. Podawać z ciepłym, chrupiącym chlebem.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

160 minut

## LICZBA PORCJI:

6

---

## SKŁADNIKI:

### Wywar

1 korpus upieczonego indyka  
1 cebula, przekrojona na ćwiartki  
1 marchewka, pokrojona  
2 łodygi selera, pokrojone  
kilka gałązek natki pietruszki  
kilka gałązek świeżego tymianku  
1 listek laurowy

## **Zupa**

1 duża marchewka, pokrojona

1 duży pasternak, pokrojony

3 łodygi selera, pokrojone

4–6 brukselek, pokrojonych

1 duży por, pokrojony

100 g świeżo ugotowanych lub pakowanych próżniowo kasztanów, pokrojonych na spore kawałki

75 g pęczaku

3 łyżki natki pietruszki, posiekanej

100 g gotowanego mięsa z indyka, bez skóry, pokrojonego na drobne kawałki

sól i pieprz

### **PRZYGOTOWANIE:**

1) Przygotować wywar. Podzielić korpus na części i wyrzucić skórę. Włożyć do dużego garnka. Dodać cebulę, marchewkę i seler. Związać gałązki ziół oraz listek laurowy i włożyć do garnka. Zalać wszystko wodą i doprowadzić do wrzenia, zbierając łyżką osad, który pojawi się na powierzchni. Zmniejszyć ogień, przykryć garnek pokrywką i gotować na małym ogniu 1 i 1/2 godziny. Przecedzić wywar i wyrzucić kości i warzywa.

2) Sprawdzić objętość wywaru i dopełnić wodą do 1,7 litra. Zdjąć tłuszczyk i przelać wywar do czystego garnka.

3) Powtórnie zagotować wywar. Dodać posiekane warzywa, kasztany oraz pęczak i gotować na małym ogniu 35 minut lub do chwili, aż kasza będzie miękka.

4) Dodać natkę pietruszki i mięso z indyka i wszystko dobrze zagrześć. Doprawić solą oraz pieprzem i podawać.

## **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 115 kcal, 7 g białka, 1,2 g tłuszczów (w tym 0,2 g NKT), 20 g węglowodanów (w tym 3,5 g cukrów), 2 g błonnika

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*