

Grzybowy bulion z żółtkiem

czas: 45 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0 0

Składniki:

- 1 cebula nieobrana, przekrojona na pół
- 1 obrana marchewka
- 4 ząbki czosnku, 1 zmiądzony i 3 posiekane
- 250 g fasoli Jaś, namoczonej przez noc i przepłukanej
- 190 g farro lub orkisz, namoczonego przez noc i odsączonego
- 1 czerwone chili bez nasion
- 150 g rydz
- 150 g borowików
- 125 ml oliwy z oliwek
- 3 gałązki rozmarynu
- 10 ml octu sherry lub winnego
- 4 żółtka z jaj Kotliny Natury w temperaturze pokojowej
- do smaku:
- sól i świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

1. Umieść cebulę, marchewkę, zmiądzony czosnek, fasolę i 3,5 litra wody w średnim garnku. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż fasola stanie się kremowa, ale wciąż będzie w całości (około 70–90 minut; czas zależy od wielkości i wieku fasoli). Wyjmij fasolę łyżką cedzakową i przełóż do miski; wyrzuć cebulę, marchewkę i czosnek; bulion zostaw w garnku.
2. Doprowadź bulion do wrzenia i dodaj farro lub orkisz. Gotuj na wolnym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż ziarna staną się miękkie (około 25–30 minut). Wyłącz ogień, dodaj fasolę z powrotem do garnka i obficie dopraw solą. Odstaw na 15 minut, aby smaki się połączyły.
3. Podsmaż posiekany czosnek, papryczkę chili i 80 ml oliwy z oliwek na średnim ogniu, często mieszając, aż czosnek się zarumieni (około 4 minut). Zdejmij z ognia, dodaj rozmaryn i wymieszaj. Przelej oliwę do małej miski i dopraw solą.
4. Wytrzyj patelnię i rozgrzej na niej 45 ml oliwy na średnio-wysokim ogniu. Smaż kapelusze rydzów i pokrojone wzdłuż borowiki, nie mieszając, aż się zarumienią od spodu (około 2 minut). Przerzuć i smaż dalej, mieszając co jakiś czas, aż będą złociste i chrupiące (kolejne 6–8 minut). Skrop grzyby octem, dopraw solą i pieprzem, a następnie wymieszaj.
5. Nalej bulion do misek, na wierzchu ułóż podsmażone grzyby i żółtko. Całość polej olejem czosnkowo-chili i dopraw świeżo mielonym pieprzem. Tuż przed jedzeniem wymieszaj żółtko z zupą, aby uzyskać aksamitną konsystencję.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.