

Przepis na Przymak Kotliński serwowany podczas Święta Pomidora w Kotlinie w dniu 30 sierpnia 2014r. Podczas imprezy rozdano 800 porcji tej pysznej zupy.

- 20 kg boczniaka
- 25 kg cebuli
- 20 kg papryki
- 20 kg pomidora gruntowego
- 20 kg kukurydzy cukrowej
- 20 kg zielonego groszku
- 20 kg specjału kotlińskiego
- 20 kg piersi drobiowych
- 10 kg żołądków
- 40 l wody
- 5 kg marchwi
- 5 kg selera
- 5 kg pora
- 2 l oleju rzepakowego

Przyprawy:

- 1 kg kucharka
- 2 l magii
- sól
- ok. 20dkg pieprzu

Piersi i żołądki pokroić w paski, wrzucić do chłodnej wody, zagotować z dodatkiem marchwi, selera, papryki pokrojonej w paski, zagotować, dodać boczniaka i jeszcze raz zagotować. Dodać przecieru z pomidora gruntowego, zielony groszek, kukurydzę wraz z sokiem z puszek, specjału kotlińskiego oraz przyprawy do smaku.