

10 PYSZNYCH ZUP + PRZEPISY

ZUPA BROKUŁOWO-ZIEMNIACZANA Z SEREM



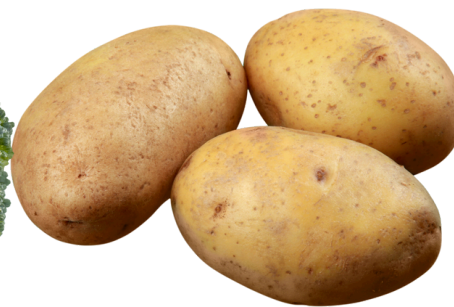
Masło



Bulion drobiowy



Brokuły



Ziemniaki



Cheddar



Mleko

HISZPAŃSKA ZUPA ZIEMNIACZANA Z CHORIZO



Chorizo



Bulion drobiowy



Ziemniaki



Śmietanka 30%



Papryka

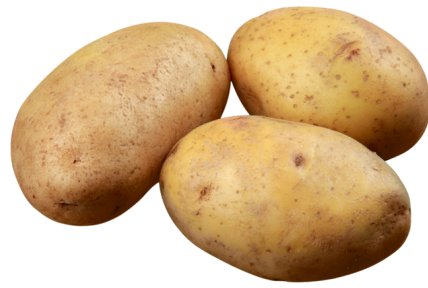


Koncentrat pomidorowy

ZUPA KOWBOJSKA



Wołowina



Ziemniaki



Kukurydza



Fasola



Bulion wołowy



Pomidory krojone



TRADYCYJNA IRLANDZKA ZUPA



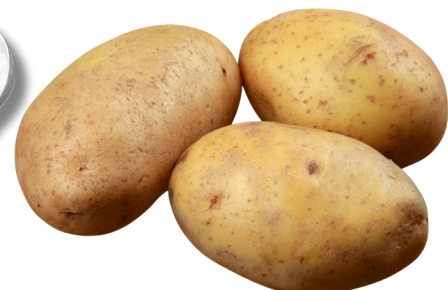
Golonka wieprzowa



Kapusta



Bulion drobiowy



Ziemniaki

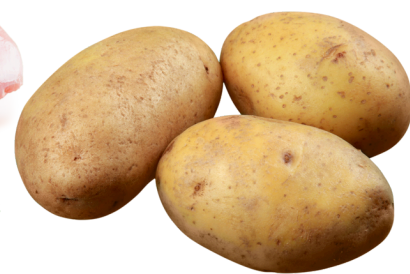


Sól i pieprz

ZUPA MULLIGATAWNY



Pierś z kurczaka



Ziemniaki



Seler naciowy



Marchew



Bulion drobiowy



Mleko kokosowe

ZUPA Z PIEROŻKAMI POTSTICKER



Pierozki potsticker



Sos sojowy



Bulion drobiowy



Olej sezamowy



Imbir



Czosnek

KETO ZUPA CHEESEBURGEROWA



Mielona wołowina



Śmietana 30%



Ser cheddar



Kremowy serek



Cebula



Czosnek

MEKSYKAŃSKA ZUPA Z KUKURYDZĄ



Kukurydza



Papryczki chili



Papryka



Seler naciowy



Śmietana 18%

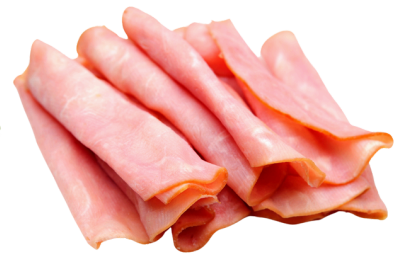


Pierś z kurczaka

ZUPA Z GROCHU Z SZYNKĄ



Groszek



Szynka



Bulion drobiowy



Marchew

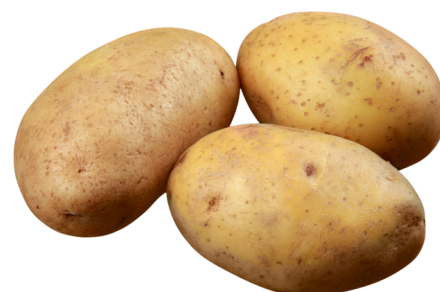


Cebula



Seler naciowy

KREMOWA ZUPA ZIEMNIACZANA



Ziemniaki



Boczek



Masło



Mąka pszenna



Bulion drobiowy



Cheddar

ZUPA BROKUŁOWO- ZIEMNIACZANA Z SEREM



Składniki

- 15–30 g masła
- 1 cebula (drobno posiekana)
- 2 średnie marchewki (pokrojone w kostkę)
- 3 ząbki czosnku (drobno posiekane)
- 1 litr bulionu drobiowego
- 30 g skrobi kukurydzianej
- 250 ml mleka
- 2 duże ziemniaki (obrane i pokrojone w kostkę o boku 1,5 cm)
- 450 g różyczek brokułu (świeżych lub mrożonych)
- 150 g startego sera cheddar (dojrzałego)
- ½ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki mielonego pieprzu

Przygotowanie

1. W garnku rozgrzej masło na średnim ogniu.
2. Dodaj cebulę i smaż przez około 3 minuty, aż się zeszkli.
3. Dodaj marchewkę, sól i pieprz, a następnie smaż kolejne 3–4 minuty.
4. Dodaj czosnek i podsmaż przez 30 sekund, mieszając.
5. Wlej bulion i dodaj ziemniaki. Przykryj garnek i doprowadź do wrzenia, następnie gotuj na małym ogniu przez około 10 minut.
6. Dodaj brokuły i gotuj dalej, aż warzywa będą miękkie – około 10 minut. Ziemniaki powinny dać się łatwo nakłuć widelcem.
7. W małej misce wymieszaj mleko ze skrobią kukurydzianą, aż powstanie gładka masa, następnie wlej ją do gorącej zupy i dokładnie wymieszaj.
8. Dodaj starty ser i mieszaj, aż całkowicie się rozpuści.
9. Podawaj na gorąco i smacznego!

HISZPAŃSKA ZUPA ZIEMNIACZANA Z CHORIZO



Składniki

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 250 g hiszpańskiego chorizo (pikantnego lub łagodnego), pokrojonego w plastry
- 1 zielona papryka (pozbawiona nasion, pokrojona w kostkę)
- 1 żółta cebula (drobno posiekana)
- 4 ząbki czosnku (drobno posiekane)
- 1 marchewka (obrana i pokrojona w kostkę)
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka mielonego czarnego pieprzu
- ¼ łyżeczki mielonego pieprzu cayenne
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego (podwójnie skoncentrowanego)
- 2 łyżki mąki pszennej
- 770 g ziemniaków sałatkowych (obratych i pokrojonych na kawałki wielkości kęsa)
- 1,2 l bulionu drobiowego
- 200 ml śmietanki kremówki (30%)
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki

Przygotowanie

1. **Przygotowanie składników:** Obierz i pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki. Usuń gniazda nasienne z papryki i pokrój ją w kostkę. Obierz marchewkę i pokrój ją w kostkę. Posiekaj cebulę, czosnek oraz natkę pietruszki. Jeśli chorizo ma osłonkę, zdejmij ją, następnie przekrój kiełbasę wzdłuż na pół i pokrój na plasterki.
2. **Smażenie chorizo i warzyw:** W dużym garnku rozgrzej oliwę na średnio-wysokim ogniu. Dodaj chorizo i smaż przez około 3 minuty, aż zacznie się rumienić. Dodaj paprykę i smaż przez 2 minuty. Następnie dodaj cebulę oraz czosnek i smaż kolejne 2 minuty.
3. **Dodawanie przypraw i koncentratu:** Wrzuć do garnka marchewkę, oregano, kmin rzymski, słodką paprykę, sól, czarny pieprz i pieprz cayenne. Podsmażaj przez 2 minuty, mieszając. Dodaj koncentrat pomidorowy i dokładnie wymieszaj. Następnie wsyp mąkę i mieszaj, aż się połączy z resztą składników.
4. **Gotowanie zupy:** Dodaj ziemniaki i wlej bulion. Doprowadź do wrzenia, przykryj garnek, zmniejsz ogień do średnio-niskiego i gotuj przez około 15 minut, aż ziemniaki będą miękkie.
5. **Wykończenie:** Wlej śmietankę, dodaj posiekaną natkę pietruszki i gotuj jeszcze przez 3 minuty. Dopraw do smaku solą, jeśli to konieczne.
6. **Podanie:** Podawaj gorącą zupę z chrupiącym pieczywem. Smacznego!

ZUPA KOWBOJSKA



Składniki

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 średnia żółta cebula (drobno posiekana)
- 3 łodygi selera naciowego (pokrojone w kostkę)
- 4 ząbki czosnku (drobno posiekane)
- 900 g mielonej wołowiny
- 450 g ziemniaków (np. sałatkowych, pokrojonych w 2,5 cm kawałki, około 4 średnie sztuki)
- 4 marchewki (obrane i pokrojone w plastry)
- 1 puszka (410 g) zielonej fasolki (odsączona)
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 puszka (410 g) krojonych pomidorów wraz z sokiem
- 1 puszka (425 g) fasoli czarnej oczko (odsączona i opłukana)
- 1 puszka (425 g) kukurydzy (odsączona)
- 1–1,5 litra bulionu wołowego (w zależności od preferowanej konsystencji)
- 2 łyżeczki przyprawy włoskiej
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 2 łyżeczki chili w proszku
- Sól, pieprz i płatki chili do smaku

Przygotowanie

1. **Smażenie warzyw:** W dużym garnku (np. żeliwnym) rozgrzej oliwę na średnio-wysokim ogniu. Gdy będzie gorąca, dodaj cebulę i seler. Smaż przez 2–3 minuty, aż zmiękną i staną się lekko przezroczyste. Następnie dodaj czosnek i smaż jeszcze 1–2 minuty, aż uwolni aromat.
2. **Obsmażanie mięsa:** Dodaj mieloną wołowinę i smaż, mieszając, aż straci surowy kolor i równomiernie się zarumieni.
3. **Gotowanie zupy:** Dodaj wszystkie pozostałe składniki oprócz bulionu (ziemniaki, marchewki, fasolkę, koncentrat pomidorowy, pomidory, fasolę czarną oczko, kukurydzę oraz przyprawy). Wlej 1 litr bulionu i dokładnie wymieszaj. W razie potrzeby dodaj więcej bulionu (do 1,5 litra), aby uzyskać pożądaną konsystencję.
4. **Duszenie:** Zwiększ ogień i doprowadź zupę do wrzenia. Następnie zmniejsz ogień do średnio-niskiego, przykryj i gotuj przez 14–16 minut, aż ziemniaki będą miękkie i łatwo nakłuwalne widelcem.
5. **Doprawianie:** Spróbuj zupy i dopraw solą, pieprzem oraz płatkami chili według własnych preferencji.
6. **Podanie:** Podawaj gorącą, opcjonalnie z ulubionymi dodatkami, np. świeżą natką pietruszki, tartym serem, kwaśną śmietaną lub chrupiącym pieczywem.

Przechowywanie: Pozostałości zupy przechowuj w szczelnym pojemniku w lodówce do 4 dni. Podgrzewaj na kuchence lub w mikrofalach pod przykryciem, aż zupa będzie gorąca. Smacznego!

TRADYCYJNA IRLANDZKA

ZUPA – SYCĄCY SMAK



Składniki

- 1 litr bulionu drobiowego
- 1 golonka wieprzowa
- 3 szklanki poszatowanej kapusty (ok. 300 g)
- 2 szklanki cienko pokrojonych ziemniaków (ok. 250 g)
- 1 łyżeczka śmietanki lub mleka (opcjonalnie)
- Sól do smaku
- Pieprz do smaku

Przygotowanie

1. **Przygotowanie składników:** Zbierz wszystkie składniki – bulion, golonkę, kapustę, ziemniaki, śmietankę, sól i pieprz.
2. **Gotowanie zupy:** W dużym garnku umieść bulion, golonkę i poszatowaną kapustę.
3. **Doprowadzenie do wrzenia:** Podgrzewaj na średnim ogniu, aż zupa zacznie wrzeć.
4. **Duszenie:** Zmniejsz ogień do małego, przykryj garnek i gotuj powoli przez około 30 minut, aby smaki się przegryzły.
5. **Sprawdzenie ziemniaków:** Po 30 minutach sprawdź, czy ziemniaki są miękkie – powinny łatwo dać się nakłuć widelcem.
6. **Oddzielenie mięsa:** Ostrożnie wyjmij golonkę z garnka. Oddziel mięso od kości, a następnie pokrój je na mniejsze kawałki. Kości wyrzuć.
7. **Dodanie mięsa do zupy:** Włóż pokrojone mięso z powrotem do garnka i dokładnie wymieszaj.
8. **Dodanie śmietanki i przypraw:** Wlej śmietankę (jeśli używasz) i wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem według własnych upodobań.
9. **Finalne mieszanie:** Dokładnie wymieszaj zupę, aby wszystkie składniki równomiernie się połączyły.
10. **Podanie:** Nalewaj gorącą zupę do misek i podawaj z kromką rustykalnego chleba. Smacznego!

ZUPA MULLIGATAWNY



Składniki

Kurczak:

- 450 g filetu z piersi lub udek kurczaka (bez kości), pokrojonego w cienkie paski
- ½ łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
- ½ łyżeczki mielonej kolendry
- 2 łyżeczki garam masali
- Szczypta pieprzu cayenne
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżka mąki

Zupa:

- 3 łyżki oliwy z oliwek lub oleju kokosowego (podzielone na porcje)
- 1 mała lub średnia cebula (posiekana)
- 2 łodygi selera naciowego (pokrojone w kostkę)
- 1 marchewka (obrana i pokrojona w kostkę)
- 2 ząbki czosnku (drobno posiekane)
- 1 łyżka garam masali
- 2 łyżeczki curry w proszku (łagodnego lub ostrego, według preferencji)
- 1 łyżka mąki
- 1 litr bulionu drobiowego
- ½ szklanki suchego białego ryżu
- 1 słodko-kwaśne jabłko (np. Granny Smith lub Honeycrisp, obrane)
- 1 puszka (400 ml) mleka kokosowego (dobrze wstrząśnięte)
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Smażenie kurczaka:

2. W dużym garnku (4-5 litrów) lub żeliwnym naczyniu rozgrzej 1 łyżkę oleju na średnim ogniu.
3. Wymieszaj kawałki kurczaka z przyprawami (kminem rzymskim, kolendrą, garam masalą, pieprzem cayenne, solą) i mąką. Wrzuć na rozgrzany olej i smaż, aż się zarumieni i będzie w pełni ugotowany. Przełóż kurczaka na talerz i odstaw.

4. Smażenie warzyw:

5. Do tego samego garnka dodaj kolejną łyżkę oleju. Wrzuć cebulę, seler i marchewkę, a następnie smaż, aż zmiękną. Dodaj czosnek i smaż przez około minutę, aż uwolni aromat.

6. Dodanie przypraw:

7. Przesuń warzywa na bok garnka, a w wolne miejsce wlej ostatnią łyżkę oleju. Wsyp garam masalę, curry w proszku, mąkę oraz szczyptę soli. Mieszaj, aż powstanie aromatyczna pasta. Wlej odrobinę bulionu i wymieszaj, aby pozbyć się grudek.

8. Gotowanie:

9. Wlej resztę bulionu i zwiększ ogień do średnio-wysokiego. Doprowadź zupę do delikatnego wrzenia. Dodaj ryż i zmniejsz ogień do średnio-niskiego. Przykryj garnek częściowo i gotuj przez 15 minut.

10. Dodanie jabłka i kurczaka:

11. Zetrzyj jabłko bezpośrednio do garnka (aby zachować sok). Dodaj usmażonego kurczaka i gotuj przez kolejne 5 minut. Dopraw solą według smaku.

12. Dodanie mleka kokosowego:

13. Zmniejsz ogień do niskiego i wlej mleko kokosowe. Wymieszaj i podgrzewaj jeszcze przez chwilę. Na koniec spróbuj i dopraw solą oraz pieprzem według uznania.

14. Podanie:

15. Zupę podawaj na gorąco, opcjonalnie z kawałkiem chleba naan lub świeżą kolendrą. Smacznego!

ZUPA Z PIEROŻKAMI

POTSTICKER



Składniki

- 12–15 mrożonych pierożków potsticker (sklepowych lub domowych)
- 1 litr bulionu drobiowego (lub warzywnego w wersji wegetariańskiej)
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 2 łyżeczki startego imbiru
- 2 ząbki czosnku (drobno posiekane)
- 2–3 dymki (posiekane, do dekoracji)
- ½ szklanki pokrojonych pieczarek (opcjonalnie)
- ½ szklanki szpinaku lub bok choy (opcjonalnie)
- 1 łyżka octu ryżowego (opcjonalnie)
- Sól i pieprz do smaku
- 1 łyżeczka oleju chili lub płatków chili (opcjonalnie, dla ostrości)

Przygotowanie

1. Przygotowanie bulionu:

2. W dużym garnku rozgrzej olej sezamowy na średnim ogniu. Dodaj czosnek i imbir, smaż przez około 1 minutę, aż uwolnią aromat. Wlej bulion, sos sojowy i opcjonalnie ocet ryżowy. Gotuj na małym ogniu przez 5–10 minut.

3. Gotowanie pierożków i warzyw:

4. Do gotującego się bulionu wrzuć mrożone pierożki i gotuj przez 5–7 minut, aż będą ciepłe i miękkie. Jeśli używasz pieczarek lub szpinaku, dodaj je na ostatnie 2–3 minuty gotowania.

5. Doprawienie zupy:

6. Dopraw solą, pieprzem i opcjonalnie olejem chili lub płatkami chili, jeśli chcesz dodać ostrości. Zdejmij garnek z ognia.

7. Podanie:

8. Nalewaj zupę do misek, upewniając się, że w każdej porcji są zarówno pierożki, jak i warzywa. Posyp posiekaną dymką i skrop odrobiną oleju sezamowego.

KETO ZUPA

CHEESEBURGEROWA



Składniki:

- 450 g mielonej wołowiny
- ½ szklanki cebuli (drobno posiekanej)
- 2 ząbki czosnku (drobno posiekane)
- 1 litr bulionu wołowego
- 250 ml śmietanki 30%
- 200 g startego sera cheddar
- 100 g serka kremowego
- Sól i pieprz do smaku

Opcjonalne dodatki:

- Posiekane ogórki kiszane
- Skwarki z boczku
- Posiekana dymka

Przygotowanie:

1. W dużym garnku podsmaż mieloną wołowinę na średnim ogniu, aż się zarumieni. Jeśli jest dużo tłuszczu, usuń jego nadmiar.
2. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaż przez kilka minut, aż zmiękną.
3. Wlej bulion wołowy i doprowadź do lekkiego wrzenia.
4. Dodaj serek kremowy i śmietankę, mieszając, aż składniki się rozpuszczą i zupa stanie się gładka.
5. Stopniowo wsyp starty cheddar, mieszając, aż całkowicie się rozpuści.
6. Dopraw solą i pieprzem według własnych preferencji.
7. Podawaj z ulubionymi dodatkami, np. skwarkami z boczku, ogórkami kiszonymi lub posiekaną dymką.

MEKSYKAŃSKA ZUPA Z KUKURYDZĄ



Składniki

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 mała czerwona cebula (drobno posiekana)
- 1 średnie jalapeño (posiekane, bez pestek)
- 3 ząbki czosnku (drobno posiekane)
- 2 piersi z kurczaka (ok. 680 g, bez skóry i kości)
- 340 g mrożonej kukurydzy grillowanej* (lub świeżej/mrożonej kukurydzy)
- 1 puszka (110 g) zielonych papryczek chili (drobno posiekanych)
- 1 łyżka przyprawy Tajín**
- 2 łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
- 2 łyżeczki chili w proszku
- ½ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki drobno mielonego czarnego pieprzu
- 1 litr bulionu drobiowego (najlepiej o niskiej zawartości sodu)
- 2 szklanki (480 ml) śmietany 18% lub gęstego jogurtu greckiego
- ½ szklanki startego sera Monterey Jack
- Sok z 1 limonki
- ¼ szklanki posiekanej kolendry
- ½ szklanki pokruszonego sera queso fresco

Do podania:

- Cząstki limonki
- Posiekana kolendra

Przygotowanie

1. **Podsmażanie warzyw:**
2. W dużym garnku lub żeliwnym naczyniu rozgrzej oliwę na średnio-wysokim ogniu. Wrzuć cebulę i jalapeño, smaż przez 3–4 minuty, aż cebula zmięknie. Dodaj czosnek i smaż jeszcze przez 30 sekund.
3. **Dodanie kurczaka i przypraw:**
4. Do garnka dodaj piersi z kurczaka, kukurydzę i zielone papryczki chili. Dopraw mieszanką przypraw: Tajín, kminem rzymskim, chili w proszku, solą i pieprzem.
5. **Gotowanie zupy:**
6. Wlej bulion i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień, przykryj garnek i gotuj przez 25 minut.
7. **Rozdrobnienie kurczaka:**
8. Wyjmij ugotowane piersi z kurczaka, rozdrobnij je na mniejsze kawałki i ponownie wrzuć do garnka.
9. **Dodanie nabiału i przyprawienie:**
10. Wlej śmietanę, dodaj starty ser Monterey Jack, sok z limonki i posiekaną kolendrę. Gotuj na małym ogniu przez 3 minuty, mieszając, aż składniki się połączą.
11. **Podanie:**
12. Zupę nalewaj do misek i posyp pokruszonym serem queso fresco. Podawaj z cząstkami limonki i dodatkową posiekaną kolendrą.

ZUPA Z GROCHU Z SZYNKĄ



Składniki

- 450 g suszonego zielonego grochu (opłukanego i przebranego)
- 2 szklanki pokrojonej w kostkę szynki
- 1 litr bulionu drobiowego lub warzywnego (o niskiej zawartości sodu)
- 1 litr wody
- 2 średnie marchewki (pokrojone w kostkę)
- 1 średnia cebula (drobno posiekana)
- 2 łydgi selera naciowego (pokrojone w kostkę)
- 2 ząbki czosnku (drobno posiekane)
- 1 liść laurowy
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- Sól i pieprz do smaku
- Posiekana świeża natka pietruszki do dekoracji (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. **Gotowanie grochu i szynki:**
2. W dużym garnku umieść opłukany groch, szynkę, bulion oraz wodę. Doprowadź do wrzenia na średnio-wysokim ogniu.
3. **Gotowanie na wolnym ogniu:**
4. Gdy zupa zacznie wrzeć, zmniejsz ogień do niskiego i usuń powstającą pianę z powierzchni.
5. **Dodanie warzyw i przypraw:**
6. Dodaj marchew, cebulę, seler, czosnek, liść laurowy oraz tymianek. Wymieszaj, przykryj garnek i gotuj na wolnym ogniu przez 60–90 minut, mieszając od czasu do czasu, aż groch będzie miękki i zacznie się rozpadać.
7. **Wyjęcie szynki**
8. **Opcjonalne blendowanie:**
9. Jeśli wolisz kremową konsystencję, zmiksuj część zupy za pomocą blendera ręcznego, pozostawiając nieco kawałków dla tekstury. Możesz też przełożyć część zupy do blendera, zmiksować i dodać z powrotem do garnka.
10. **Doprawienie i gotowanie końcowe:**
11. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Gotuj na małym ogniu jeszcze 10–15 minut, mieszając od czasu do czasu.
12. **Podanie:**
13. Zupę podawaj gorącą, posypaną posiekaną natką pietruszki (opcjonalnie). Smacznego!

KREMOWA ZUPA ZIEMNIACZANA



Składniki

- Woda – do gotowania ziemniaków
- 4 duże ziemniaki typu russet lub złote
- 8 plastrów boczku (usmażonych i pokruszonych)
- 625 ml bulionu drobiowego
- 250 ml zimnej wody
- 75 g startego sera cheddar (plus więcej do dekoracji, opcjonalnie)
- 180 ml śmietanki 30%
- 115 g masła
- 45 g mąki pszennej
- ¼ szklanki posiekanej dymki
- ½ małej słodkiej cebuli (drobno posiekanej, opcjonalnie)
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu

Przygotowanie

1. Gotowanie ziemniaków:

2. Ziemniaki obierz i pokrój na kawałki wielkości kęsa. Wrzuć je do garnka z osoloną wodą i gotuj, aż będą miękkie. Po ugotowaniu odcedź i odstaw na później.

3. Przygotowanie bazy zupy:

4. W dużym garnku podgrzej bulion drobiowy, dodaj posiekaną cebulę (jeśli używasz), sól, pieprz oraz 250 ml zimnej wody. Doprowadź do lekkiego wrzenia i gotuj na średnim ogniu przez około 20 minut, aby smaki się przegryzły.

5. Zagęszczanie zupy:

6. W osobnym rondelku rozpuść masło na średnim ogniu. Gdy się rozpuści, stopniowo dodawaj mąkę, energicznie mieszając, aż powstanie gładka pasta (tzw. zasmażka). Gotuj przez 2 minuty, aby pozbyć się surowego smaku mąki.

7. Połączenie składników:

8. Stopniowo wlewaj przygotowaną zasmażkę do bulionu, ciągle mieszając, aby uniknąć grudek. Dzięki temu zupa zgęstnieje i nabierze kremowej konsystencji.

9. Dodanie śmietanki:

10. Wlej śmietankę i delikatnie wymieszaj, aby zupa stała się jeszcze bardziej aksamitna.

11. Gotowanie i dodanie ziemniaków:

12. Gotuj zupę na małym ogniu przez kolejne 20 minut, od czasu do czasu mieszając. Po tym czasie dodaj ugotowane wcześniej ziemniaki i delikatnie wymieszaj, aby równomiernie rozłożyły się w zupie.

13. Podanie:

14. Zupę nalewaj do misek i posyp startym serem cheddar, pokruszonym boczkiem oraz posiekaną dymką.



COMPANY

 General

 Members

16

 Teams

10

 Custom fields