

Zupa Paprykowa

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

3papryki (zielona, żółta, zielona)
3 cebule
2 marchewki
pietruszka
seler
por (średni)
ziemniaki
ogórki z octu
kostka rosołowa
koncentrat pomidorowy
przyprawy: sól, pieprz, papryka łagodna i ostra

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 10 PLN
Kaloryczność: 523 kCal

Potrzebne składniki:

- marchew - 2 szt.
- pietruszka -
- seler -
- ziemniaki -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Wstawiamy bulion z kostki. Przygotowane warzywa tarkujemy na tarce z grubymi oczkami, cebulę i paprykę kroimy w paski. Warzywa i paprykę wrzucamy do wywaru. Szklimy cebulę na patelni i dodajemy ją do reszty. Wszystko razem gotujemy. Ziemniaki obieramy i trzemy je na tarce o grubych oczkach, dodajemy do gotującego się wywaru. Na koniec dodajemy pokrojone w plasterki ogórki z octu i koncentrat pomidorowy.

Jak podawać?

papryki (zielona, żółta, zielona)
3 cebule
2 marchewki
pietruszka
seler
por (średni)
ziemniaki
ogórki z octu
kostka rosołowa
koncentrat pomidorowy
przyprawy: sól, pieprz, papryka łagodna i ostra