

## Poświęteczna zupa rozgrzewająca



### ZEWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>różnych pieczonych mięs</b>	650 g
<b>świeżych pieczarek</b>	250 g
<b>pieczonych pieczarek</b>	4 łyżki
<b>przyprawy</b>	
<b>Dodatki:</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

650 g różnych pieczonych mięs ( u mnie królik, perliczka i kurczak )  
2 cebule  
200 g świeżych pieczarek  
4 łyżki pieczonych pieczarek  
1 świeża czerwona papryka  
1 drobiowa galaretką ( poj. 250 ml )  
3 ugotowane marchewki  
1/2 puszki kukurydzy  
1/2 puszki groszku  
1 puszka czerwonej fasoli  
2 łyżeczki słodkiej papryki  
3 ziela angielskiego  
2 liście laurowe  
2 łyżki przyprawy do gulaszu  
sól do smaku  
pieprz kolorowy do smaku  
chili do smaku  
2 łyżki koncentratu pomidorowego  
ok. 1,5 - 2 l bulionu lub wody  
kilka łyżek oleju  
1 łyżka mąki

Przygotować wszystkie składniki zupy, czyli mięsa pokroić w sporą kostkę ( usunąć kości ), cebulę i paprykę oraz marchew pokroić w kostkę, pieczarki na 4 ( jeśli są duże to na więcej części ). Fasolę, kukurydzę i groch odsączyć z zalewy a fasolę dodatkowo wypłukać i odsączyć na sitku. Do garnka wlać kilka łyżek oleju, wrzucić cebulę i pieczarki i smażyć 3 minuty, potem dodać paprykę i słodką paprykę i smażyć kolejne 3 minuty a potem dodać koncentrat i wymieszać. Następnie wlać bulion, dodać odsączone składniki, pieczone pieczarki i galaretkę oraz przyprawy i zagotować. Dodać pokrojone mięsa i doprowadzić wszystko do wrzenia, na koniec zupełnie zagęścić odrobiną mąki rozrobioną z wodą, zagotować. Zupa powinna być pikantna więc w razie konieczności jeszcze poprawić.

