

Pożywna zupa

PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	3
mięso wieprzowe	30 dag
olej	
sól	
przecier pomidorowy	
pieprz	
papryka mielona	1
bulion	1 litr
natka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę. Cebule posiekać. Mięso umyć, pokroić w drobną kostkę. W garnku rozgrzać olej, wrzucić mięso, smażyć 3 minuty, dodać pokrojone ziemniaki i cebule, razem smażyć jeszcze 3 minuty. Dodać posiekaną paprykę, zalać bulionem wymieszanym z przecierem pomidorowym. Zmniejszyć gaz, gotować 15 min pod przykryciem. Doprawić solą, pieprzem, papryką, posypać zieleniną.