

Rozgrzewająca zupa \"ala węgierska\"



ALICJAJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

włoszczyzna

korpus

ziemniaki

papryka

łazanki

kminek

niecała łyżeczka

cebula

boczek

natka pietruszki

koperek

sól, pieprz

do smaku

Papryka słodka mielona Prymat

1.5 łyżeczki

Papryka ostra mielona Prymat

0.5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z włoszczyzny i mięsa ugotować bulion. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, dodać, 1.5 łyżeczki papryki słodkiej mielonej i 0.5 papryki ostrej, oraz niecałą łyżeczkę kminku. Paprykę czerwoną pokroić w kostkę. Do bulionu dodać ziemniaki. Na patelni zrumienić pokrojony w paseczki boczek, dodać cebulkę i razem przyrumienić. dodać do zupy. gdy ziemniaki będą już prawie ugotowane dodać pokrojona wcześniej paprykę (tak aby była jędrna i chrupiąca) i łazanki gotować jeszcze 5 min. Na koniec posypać koperkiem i natką. podawać z pieczywem czosnkowym.