

## Zupa paprykowa

**ILONA ALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wywar drobiowo-wołowy</b>	1,5 litra
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>śmietana</b>	200 ml
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>papryka czerwona</b>	1/2 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki umyć, osuszyć i wyjąć z nich gniazda nasienne. Papryki pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać oliwę i podsmażyć na niej paprykę. cebulę obrać, posiekać w drobną kosteczkę i zeszklić na oliwie. Wywar zagotować, dodać do niego paprykę i cebulę, następnie sok z cytryny. Kwaśną śmietanę wymieszać z mąką, rozprowadzić wodą i dodać do zupy. Zupę doprawić do smaku solą i pieprzem, posypać posiekaną natką pietruszki.