

Zupa z cebuli i papryki



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

cebule	3 sztuki
masło 82%	1 łyżka
papryka zielona	0.5 sztuki
papryka czerwona	0.5 sztuki
sok pomidorowy	330 mililitrów
śmietana	0.5 szklanki
wędlina	300 gramów
bulion warzywny	1.2 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule koimy w piórka. Papryki w paski.

Smażymy na maśle razem, zalewamy bulionem, blendujemy. Dodajemy pokrojone marchewkami i ziemniaki, gotujemy kwadrans.

Następnie dodajemy, sok pomidorowy, pokrojoną w kostkę wędlinę i gotujemy pod przykryciem przez 20 min.

Całość zabelamy śmietaną, solą i pieprzem.