

Zupa prawie jak gulaszowa



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka	3 porcje
woda	2 litry
ziemniaki	10 sztuk
marchewka	3 sztuki
pietruszka	1 sztuka
olej	2 łyżki
pomidory z puszki lub koncentrat	20 dag
cebula	1 sztuka
śmietana	1 łyżka
sól	do smaku
Majeranek suszony Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
natka pietruszki	2 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Warzywa- marchewki, pietruszkę i ziemniaki po oczyszczeniu kroimy w kostkę, myjemy pod zimną wodą i przekładamy do garnka, zalewamy zimną wodą, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i pieprz ziarnisty.

- KROK 2 Na patelni rozgrzewamy olej podsmażamy na nim żeberka i przekładamy je do zupy. Następnie żeberka wyjmujemy z zupy, oddzielamy mięso od kości i kroimy. Mięso dodajemy do zupy. Całość gotujemy.
- KROK 3 Na tym samym tłuszczu, na którym smażyliśmy żeberka, podduszamy pokrojoną w półplasterki cebulkę. Dodajemy ją do zupy. Gotujemy do miękkości.
- KROK 4 Pomidory miksujemy przy użyciu blendera, mieszamy z łyżką śmietany i dodajemy do zupy. Zupę doprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką, dodajemy majeranek.
- KROK 5 Zupę podajemy posypaną drobniutko posiekaną natką pietruszki.