

## Pikantna zupa



### PIOGE7



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>ziemniaki</b>          | 40 dag     |
| <b>wołowina</b>           | 40 dag     |
| <b>cebula</b>             | 3 sztuki   |
| <b>papryczka czerwona</b> | 1 sztuka   |
| <b>sól, pieprz</b>        | wg uznania |
| <b>topiony serek</b>      | 10 dag     |
| <b>bulion warzywny</b>    | 1,5 litra  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę razem z wołowiną. Obrać cebulę i oczyścić z pestek. Posiekać. Bulion podgrzać w garnku. Dodać ziemniaki, cebulę i mięso. Gotować aż mięso zmięknie. Dodać topiony serek i gotować aż się roztopi. Doprawić solą i pieprzem.