

Zupa węgierska z soczewicą



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar warzywny	2 l
karkówka	70 dag
papryka czerwona	2 szt
papryka żółta	1 szt
pomidory z puszki krojone	400 g
biała część pora	1 szt
masło	2 łyżki
soczewica	1 puszka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki oczyścić, umyć (ja osobiście obieram ze skórki za pomocą obieraczki, można również upiec w piekarniku aby pozbyć się skórki). Następnie pokroić w paski. Por umyć, osuszyć pokroić w krążki.

Na patelni rozpuścić masło i podsmażyć por z papryką. Mięso umyć, pokroić w grubszą kostkę, dodać do gotującego się wywaru warzywnego. Gotować tak długo aż mięso będzie miękkie, następnie dodać podsmażoną paprykę. Całość chwilę pogotować i dodać puszkę pomidorów. Na koniec doprawić papryką ostrą i słodką. Soczewice osączyć i wypłukać, dodać do zupy.