

zupa paprykowo-pomidorowa



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory w puszcze	1 szt
papryka	2 szt
marchew	1-2 szt
pietruszka	1 szt
natka pietruszki	WG UZNANIA
por	1/3 szt
bulion mięsny	2 litry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę z mięsem wg uznania lub z kostką rosołową. Marchew i pietruszkę obrać, włożyć w całości lub krojone, natkę pokroić, paprykę wydrążyć z nasion i pokroić na dowolne kawałki, pora na talarki. Zagotować z dodatkami przypraw do miękkości. Można zabielić śmietaną, ja wolę bez. Po wystygnięciu rozdrobnić blenderem lub w rozdrabniaczu. Smacznego.