

## Zupa afrykańska



### KAKIAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wołowina</b>	750 gramów
<b>cebula</b>	2 szt.
<b>pomidory</b>	2 szt.
<b>oliwa</b>	1/4 szklanki
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>bakłażan</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	4 łyżki
<b>wino czerwone wytrawne</b>	1/2 kieliszka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzać oliwę, wrzucić pokrojone w kostkę mięso i posiekaną cebulę. Dusić pod przykryciem około 20min. Bakłażany pokroić w kostkę, posypać solą i odstawić na 20min, żeby puściły sok, opłukać, dodać do mięsa razem z pokrojonymi w kostkę pomidorami i słodką papryką, podlać około 1,5litra wody i gotować godzinę lub dłużej, aż wszystkie warzywa będą miękkie. Wlać wino, przyprawić do smaku solą i pieprzem, gotować jeszcze 5-10min. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.