

Zupa paprykowa z boczkiem



JUSTYNA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bulion	1.5 l
boczek	20 dag
różnokolorowa papryka	0.5 kg
cebule	2
ząbki czosnku	2
pęczek rozmarynu	1
śmietana	250 ml
szczypta chili	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę oraz czosnek obrać i posiekać. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Boczek pokroić na plasterki, przełożyć do garnka i lekko przesmażyć, dodając cebulę z czosnkiem, a następnie paprykę. Wlać bulion i zagotować. Zupę doprawić chili, solą oraz pieprzem. Śmietanę wymieszać z niewielką ilością bulionu i wlać do zupy wtedy, kiedy papryka będzie już miękka. Nie doprowadzać do wrzenia. Rozmaryn umyć, posiekać i posypać nim zupę. Podawać z grzankami z masłem czosnkowym.