

Zupa paprykowa



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar drobiowo-wołowy	1,5 litra
oliwa	2 łyżki
cebula	1 sztuka
sok z cytryny	2 łyżki
śmietana	200 ml
mąka pszenna	2 łyżki
papryka czerwona	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki umyć, osuszyć i wyjąć z nich gniazda nasienne. Papryki pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać oliwę i podsmażyć na niej paprykę. cebulę obrać, posiekać w drobną kosteczkę i zeszklić na oliwie. Wywar zagotować, dodać do niego paprykę i cebulę, następnie sok z cytryny. Kwaśną śmietanę wymieszać z mąką, rozprowadzić wodą i dodać do zupy. Zupę doprawić do smaku solą i pieprzem, posypać posiekaną natką pietruszki.