

Zupa paprykowa z mięsem



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	20 dag
mięso wołowe bez kości	20 dag
cebula	1 szt
ogórek kiszony	2 szt
marchew	1 szt
seler	1/2 szt
pietruszka korzeń	1 szt
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
mąka	4 łyżki
masło	do smażenia
papryka czerwona	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę i zarumienić na maśle. papryki pokroić w kostkę, cebulę w półkrażki. Ogórek pokroić w kostkę. Marchew, seler i pietruszkę zetrzeć na dużych oczkach. Wszystko razem gotować w takiej ilości wody aby zupa była gęsta. Doprawić kucharkiem i zaciągnąć mąką.