

ZUPA - KREM PAPRYKOWA



ASIA31



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryczka chili	1 szt
cebula	10 dag
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
papryka żółta	1 strąk
papryka zielona	1 strąk
kostka rosołowa	2 kostki
Liść lubczyku suszony Prymat	2 kostki
kwaśna śmietana	0,5 szklanki
papryka czerwona	4 strąki
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki umyć, przekroić na połowy, oczyścić i pokroić w drobną kostkę. Cebulę obrać i pokroić. Paprykę (odłożyć kilka kawałków do dekoracji) podsmażyć razem z cebulą na maśle do lekkiego zeszklenia.

Kostki rosołowe rozpuścić w 4 szklankach wrzącej wody, wrzucić podsmażoną paprykę i cebulę. Gotować ok 10 min. Zupę zmiksować, ponownie zagotować, doprawić do smaku. Do śmietany wlać kilka łyżek ciepłej zupy, wymieszać dokładnie, następnie wlać do zupyzestawionej z ognia.

Na talerzach zupę udekorować kawałkami pozostawionej papryki. Smakuje z bagietką lub grzankami. Pycha! Smacznego