

## „Zupa paprykowa-orzechowa,



**AGNIESZKA167**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| <b>papryka czerwona</b>              | 4 sztuka         |
| <b>ząbek czosnku</b>                 | 1 sztuka         |
| <b>chleb</b>                         | 2 kromki         |
| <b>orzechy włoskie</b>               | 2 łyżka          |
| <b>orzechy pistacjowe</b>            | 2 łyżka          |
| <b>olej</b>                          | 3 łyżka          |
| <b>Papryka słodka mielona Prymat</b> | 1 łyżka          |
| <b>rosół</b>                         | 2 i 1/2 szklanka |
| <b>mleko</b>                         | 1 szklanka       |
| <b>masło</b>                         | 1 łyżeczka       |
| <b>jaja</b>                          | 1 sztuka         |
| <b>kasza manna</b>                   | 6 dag            |
| <b>Gałka muskatołowa cała Prymat</b> | 1 sztuka         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę pokroić na kawałki, cebulę i czosnek posiekać. Chleb pociąć w kosteczkę. Posiekać też orzechy. Paprykę, czosnek i cebulę udusić na 2 łyżeczkach oleju. Przyprawić solą i papryką, dodać 2/3 orzechów i 2 łyżki chleba. Zalać rosół, gotować 10 min. Mleko zagotować z masłem, solą i pieprzem, dodać kaszkę. Gotować 5 min. Wymieszać z jajkiem. Przyprawić muszkatem. Z masy formować kluseczki, gotować je 10 min. Resztę chleba usmażyć na oleju. Zupę podać z kluskami i grzankami