Zupa paprykowa Pyzy

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

niedużych ziemniaków	4-6
cebulka	1
ząbki czosnku	1-2
duzy pomidor	1
czubata łyżka koncentratu pomidorowego	1
łyżeczka mąki	1
łyżki oliwy	1-2
łyżeczka mielonej słodkiej papryki	1
łyżeczka świeżego oregano lub 1/2 łyżeczki suszonego	1
łyżce śmietany na porcję	po 1
bulion warzywny	1 l
papryka	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kolorowa, smaczna zupa może być doskonałym początkiem pysznego obiadu...

Ziemniaki obrać, pokroić w drobną kosteczkę. Cebulę i czosnek obrać i posiekać. Papryki umyć, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w kostkę. Pomidora sparzyć, obrać ze skórki, usunąć pestki a miąższ posiekać. W garnku rozgrzać oliwę, zeszklić na niej cebulę, dodać czosnek i ziemniaki, obsmażyć. Następnie zasypać mieloną papryką oraz mąką i smażyć przez chwilę mieszając, po czym zalać bulionem i gotować na małym ogniu aż ziemniaki będą miękkie. Wtedy dodać pokrojoną paprykę, posiekanego pomidora i oregano. Gotować jeszcze kilka minut aż papryka zmięknie, doprawić koncentratem pomidorowym, solą i pieprzem. Podawać z kleksem śmietany przybraną paseczkami surowej papryki i listkami natki pietruszki.