

Zupka Cygańska

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: Ally30, dnia 29 Września 2013r. o 21:23

Tagi: Zupa

Rodzaj dania: zupy

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
marchew	3	szt.	warzywa
pietruszka	2	szt.	warzywa
seler	0,5	szt.	warzywa
por	1	szt.	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
ziemniaki	6	szt.	warzywa
koncentrat pomidorowy	5	łyżka	płatny i sosy
wędlina - kielbasa dowolna	2	szt.	mięsa
papryka czerwona	2	szt.	warzywa
przyprawa typu vegeta	2	łyżka	przyprawy i zioła
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
papryka chilli	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
pietruszka natka świeża	1	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Warzywa zetrzeć na dużych oczkach, por pokroić, gotować ok 15min. Na patelni podsmażyć cebulę i dodać do zupy, następnie podsmażyć papryki pokrojone na kawałeczki razem z Vegetą, dodać do zupy. Pokroić kielbasę na plasterki, podsmażyć i dodać do zupy. Dodać starte ziemniaki, po ich ugotowaniu dodać przecier pomidorowy i pół łyżeczki chilli, może być też papryka ostra. Dodać sól, pieprz, posypać posiekaną natką pietruszki.



Dla ilu osób: 3

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Canal:

Liczba kalorii: