

Zupa węgierska

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna, aromatyczna zupa.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 dag surowej kiełbasy -
- 3/4 litra rosółu -
- 25 dag cebuli -
- 20 dag rozgotowujących się ziemniaków -
- 2 papryki -
- olej do smażenia -
- 2 łyżki przecieru pomidorowego -
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki -
- 2 łyżk kwaśnej śmietany -
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki -
- 1/2 łyżeczki kminku -
- 1/2 łyżeczki majeranku -
- 1 łyżka słodkiej mielonej papryki -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Paprykę, kiełbasę, ziemniaki i cebulę kroimy w kostkę. Kiełbasę i cebulę smażymy na oleju. Jak cebula będzie szklista dodajemy paprykę i ziemniaki. Smażymy moment, dodajemy rosół i dalej gotujemy aż ziemniaki będą miękkie. Dodajemy przecier pomidorowy, zupę doprawiamy papryką, solą, pieprzem, kminkiem i majerankiem. Podajemy gorącą, przybraną śmietaną i zieleniną.