

# Zupa ogonowa z warzywami



Autor: **bozka44**  
Przepisów: **176** Ocena: **3498**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- 2 ogony wieprzowe
- 1 liść laurowy, 3 ziarna ziela ang., przyprawa warzywna z solą, pieprz
- łyżeczka lubczyku, Maggi
- 1 marchewka, 1 pietruszka, ćwiartka selera, 1 duża cebula
- 3 grzybki suszone
- ziemniaki 3 sztuki (lub grzanki do podania)
- koncentrat pomidorowy, paryka słodka w proszku, szczypta chilli

## Sposób przygotowania:

- 1 ogony dokładnie myjemy, wkładamy do zimnej wody wraz z liściem laurowym, zielem angielskim, przyprawą warzywną i grzybkami - gotujemy do miękkości mięsa.

Mięso wyjmujemy i studzimy, obieramy od kości wraz ze skórą. Kroimy na kawałki.

Ziemniaki oraz selera kroimy w kostkę, cebule w piórka, a marchewkę z pietruszką w talarki. Cebulke przesmażamy na odrobinie smalcu.

Mięso i warzywa oraz lubczyk dodajemy do wywaru i gotujemy do miękkości warzyw. Na koncu dodajemy 3 łyżeczki koncentratu pomidorowego, łyżeczkę papryki w proszku, odrobinę chilli, czarny pieprz, jeszcze chwilę gotujemy.

Gotowe.

Na talerzu dodatkowo doprawiamy Maggi i pieprzem..

PS.

ja zamiast ziemniaków użyłam grzanek.

## Twoje notatki do przepisu: