

Zupa paprykowa z kaszą jaglaną



Autor: **Ewa_Gotuje**
Przepisów: **193** Ocena: **940**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- żeberka wieprzowe
- 2 liście laurowe
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła klarowanego
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka zielona
- 1 papryka żółta
- 1 gałązka lubczyku
- 3 łyżki kaszy jęczmiennej
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Żeberka włożyć do garnka z zimną wodą (około 2 l). Przyprawić zielem angielskim i liściem laurowym oraz łyżeczką soli. Przykryć i doprowadzić do wrzenia (najlepiej pod pokrywą szybkowarową).
- 2 Marchewki i pietruszkę pokroić w słupki. Przesmażyć na maśle. Dorzucić posiekaną cebulę. Gdy się zeszkli, dodać czosnek. Usmażone warzywa dodać do gorącego wywaru. Wsypać kaszę jaglaną (wcześniej przepłukać ją na sicie pod bieżącą wodą). Gotować przez 10 minut.
- 3 Papryki wyczyścić i pokroić w zapałkę. Dorzucić do garnka. Przyprawić lubczykiem i gotować jeszcze przez kilka minut.
Na końcu doprawić do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: