

Zupa Złej Teściowej



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **1100** Ocena: **13697**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 1 marchew
- Cebula
- 2 laski kiełbasy podwawelskiej
- Papryka czerwona
- Papryka żółta
- Olej do smażenia
- Kostka rosółowa
- 200 ml przecieru pomidorowego
- Puszka fasolki czerwonej
- 1 łyżka mąki pszennej
- Papryka ostra
- Sól

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki, marchew obieramy, kroimy w kostkę zalewamy wodą, solimy i gotujemy



2. Cebule obieramy, drobno kroimy i przużymy na rozgrzanym oleju
3. Do cebuli dodajemy pokrojoną w pół plasterki kiełbasę oraz paprykę w paseczki



- 3 4. Pod koniec gotowania ziemniaków, dodajemy kostkę oraz kiełbasę z papryką
5. Następnie dodajemy przecier pomidorowy, paprykę ostrą oraz fasolkę czerwoną



- 4 6. Na koniec zupę zagęszczamy mąką rozrobioną w małej ilości wody i chwilę gotujemy



- 5 7. Zupa gotowa

8.. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: