

## Zupa paprykowa



**Kuchnia:** europejska

**Czas przygotowania:** 30 do 45min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 6/10

### Składniki:

- papryka czerwona - 1szt
- pomidory - 2szt
- puszka fasolki w sosie pomidorowym - 1szt
- pieprz, ostra papryka - 0,5szt
- ziemniaki - 4szt
- kiełbasa wiejska - 1szt
- kostki rosółowe - 2szt
- pieprz, ostra papryka

### Opis przygotowania:

Pomidory parzymy i obieramy ze skórki. Kroimy na małe kawałki i podsmażamy wraz z pokrojoną w paseczki papryką (również piri piri). Warzywa zalewamy wodą (około 1,5 litra) i zagotowujemy. Dodajemy pokrojone ziemniaki i gotujemy około 10 minut. Następnie dorzucamy kostki rosółowe i fasolkę. Doprawiamy solą i papryką i gotujemy pół godziny. Na koniec podsmażamy pokrojoną w kawałki kiełbasę i dodajemy ją do zupy. Dekorujemy natką pietruszki i zjadamy ze smakiem ze świeżym pieczywem.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**