



przepisy.pl

Solanka - mięsna zupa - VIDEO



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 1.2 litrów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- wędzony boczek - 4 plastry
- małe piętko kielbasy - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- kiszone ogórki - 5 sztuk
- kapary - 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- czarne oliwki bez pestek - 100 gramów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 łyżeczka
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- sok z jednej całej cytryny - 50 mililitrów
- cytryna do dekoracji - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Boczek i cebulę pokrój w drobną kostkę, kielbasę w plastry i podsmaż w dużym garnku. Jak będą lekko rumiane dodaj koncentrat pomidorowy i podsmaż całość jeszcze chwilę.
2. Teraz wlej wodę i dodaj kostkę Knorr.
3. Ogórki pokrój w drobną kostkę, oliwki na plasterki, czosnek przeciśnij przez praskę i wraz z kaparami dodaj wszystko do zupy.
4. Dodaj również przyprawy Knorr i gotuj zupę na małym ogniu przez ok 15 minut.
5. Na sam koniec dodaj do zupy natkę pietruszki i sok z jednej cytryny.
6. Drugą cytrynę pokrój w plasterki. Zupę podawaj z łyżką gęstej kwaśnej śmietany i udekorowaną plasterkiem cytryny oraz natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl