



przepisy.pl

Zupa po hiszpańsku na ostro



 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- czerwone papryki - 2 sztuki
- pomidory - 30 dekagramów
- bagietka - 30 dekagramów
- ostra kielbasa chorizo - 10 dekagramów
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- oliwa - 10 łyżek
- woda - 2 litry

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo porwij na mniejsze kawałki i zrumień w piekarniku.
2. Do rondla wlej oliwę, wrzuć rozgnieciony czosnek i jak zacznie się złościć dodaj pokrojoną na drobno kielbasę oraz paprykę pokrojoną w kostkę. Smaż jeszcze przez chwilę. Następnie włóż obrane ze skórek pomidory.
3. Po 5 minutach dodaj połowę upieczonej bagietki i wlej 2 litry wrzątku.
4. Dodaj kostkę Knorr i duś na wolnym ogniu przez godzinę, aż zupa zgęstnieje. Przed podaniem posyp pozostałym pieczywem.

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