



Cygańska zupinka

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kielbasa - 200 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- zielenina - 1 pęczek
- woda - 3 szklanki
- cebula - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 4 sztuki
- śmietana - 3 łyżki
- smalec - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- boczek wędzony - 200 gramów
- pomidory - 2 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Na smalcu podsmaż posiekaną cebulę oraz boczek pokrojony w kostkę. Dodaj pokrojoną w paski paprykę i pomidory bez skórki.
2. Gdy wszystko się przesmaży, dodaj kielbasę pokrojoną w krążki.
3. Podlej 3 szklankami wody, dodaj Bulion na włoszczyźnie Knorr i gotuj pod przykryciem 10 minut.
4. Do zupy włóż ziemniaki i liść laurowy. Gotuj przez około 20 minut, aż ziemniaki zmiękną.
5. Pod koniec gotowania dodaj śmietanę, Ketchup Hellmann's Łagodny oraz posiekaną zieleninę. Zagotuj i podawaj, np. z pieczywem.

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