



przepisy.pl

## Hiszpańska zupa czosnkowa z grzankami



 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- cebula posiekana - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Czerwona papryka, posiekana - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- puszka pomidorów bez skórki - 1 sztuka
- bagietka - 200 gramów
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

### grzanki czosnkowe

- Plasterki bagietki - 10 sztuk
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Starty kawałek cheddara - 100 gramów
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Paprykę pokrój w paski, cebulę i czosnek posiekaj.
2. Wrzuć je na rozgrzany w szerokim garnku tłuszcz. Przesmaż. Mieszając dodaj bagietkę pokrojoną na kawałki.
3. Wlej litr wody, dodaj pomidory, kostkę Knorr i gotuj zupę przez około 15 minut.
4. Szykuj grzanki. Kromki bagietki opiek na patelni lub w piekarniku. Wierzchnie strony skrop oliwą, posmaruj kawałkiem czosnku, posyp serem i znów opiek. Na koniec posyp chilli. Podaj wraz z zupą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)