



przepisy.pl

## Hiszpańska zupa z chorizo i czerwoną fasolą - VIDEO



 60 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 2 sztuki
- żeberka wieprzowe - 400 gramów
- czerwona fasolka z puszki - 200 gramów
- woda - 1.5 litrów
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- marchewka - 2 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- cukinia - 200 gramów
- kolendra mielona - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- kiełbasa chorizo - 200 gramów
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- pomidory pelati - 1 opakowanie
- olej

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

### Sposób przygotowania:

1. Żeberka przesmaż w garnku na lekko rozgrzanym oleju.
2. Kiełbasę chorizo podsmaż w tym samym garnku razem z żeberkami. Następnie pokrój marchew w półplastry, cebulę oraz paprykę w kostkę i dodaj je do mięs.
3. Wszystko razem smaż kilka minut. Dodaj przyprawy (ostrą paprykę, czosnek, kumin i mieloną kolendrę) oraz pomidory z puszki.
4. Całość zalej 1,5 litrem zimnej wody. Ziemniaki pokrój w kostkę i dodaj wraz z czerwoną fasolą oraz 2 kostkami Rosołu Knorr, do zupy, po czym gotuj ją przez około 40 minut.
5. Na koniec pokrój cukinię w półplastry, dodaj do zupy i gotuj ją jeszcze tylko 5 minut. Gotową zupę dopraw, w razie potrzeby, odrobiną soli do smaku.

---

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)