



przepisy.pl

# Ostra zupa warzywna

 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 1 łyżka
- cukinia - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- pomidor - 500 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- cynamon - 1 szczypta
- kolendra - 2 łyżki
- oliwa - 1 łyżka
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- zielony groszek - 3 łyżki
- bób - 50 gramów
- ziemniak - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Warzywa obierz ze skórek i potnij na mniejsze kawałki.
2. Na rozgrzanym tłuszczu zeszklij posiekaną cebulę.
3. Dodaj ziemniaki, marchewkę, cukinię i groszek, podlej wodą lub bulionem i duś przez ok.30 minut na małym ogniu.
4. Bób przepłukaj, ugotuj w osobnym naczyniu i odcedź.
5. Dodaj do zupy razem z pomidorami. Dopraw do smaku i gotuj do momentu, gdy wszystkie warzywa będą miękkie.
6. Zupę rozlej i udekoruj posiekaną kolendrą.

---

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)