



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- włoszczyzna - 1 sztuka
- wołowina - 300 gramów
- parówki - 3 sztuki
- szynka - 100 gramów
- ogórki kiszane - 3 sztuki
- kapary - 1 łyżka
- oliwki - 1 szklanka
- cebula - 3 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- śmietana - 100 gramów
- masło - 1 łyżka
- cytryna - 1 sztuka
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Do bulionu wkładamy obraną włoszczyznę, wołowinę, liść laurowy i kilka ziaren ziela angielskiego. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy, aż mięso będzie gotowe (około 30-45 min.).
2. Następnie dodajemy pokrojoną w kostkę szynkę i pokrojone w plasterki parówki. Wołowinę również kroimy w kostkę.
3. Cebulę siekamy w pióra i szklimy na maśle. Gdy się zeszkli dodajemy koncentrat pomidorowy, przesmażamy chwilę i dodajemy do zupy.
4. Obrane ze skóry ogórki, z usuniętymi gniazdami nasiennymi kroimy w paski, a następnie w kostkę i dodajemy razem z posiekanymi w plasterki oliwkami oraz kaparami do zupy.
5. Gotujemy 10-15 minut, poczym zabelamy zahartowaną śmietaną.
6. Dopraviamy i dodajemy sok z cytryny do smaku.
7. Podajemy posypaną posiekaną natką pietruszki. Smacznego!