



przepisy.pl

# Wyśmienita Sopa Castellana

 60 minut  5 osób  Średnie

## Składniki:

- przecier pomidorowy - 4 łyżki
- marchew - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- czosnek - 4 sztuki
- oliwa
- papryka mielona - 1 łyżka
- kiełbasa chorizo - 4 plastry
- mięso - 200 gramów
- kromki chleba - 4 sztuki
- szynka jamon serrano - 4 plastry

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso zalej wodą i zagotuj.
2. Warzywa umyj i pokrój w kostkę. Gotuj do miękkości na małym ogniu.
3. Czosnek posiekaj i zeszklij na oliwie.
4. Pokrój wędlinę, dodaj do czosnku i podsmaż do złotego koloru.
5. Dodaj do zupy z warzyw i wymieszaj razem z grzankami z kromek chleba, dodaj przecier pomidorowy.
6. Dopraw do smaku i podawaj.

---

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)