



Ziemniaczana zupa

przepisy.pl



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- wołowina bez kości - 20 dekagramów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 50 dekagramów
- Delikat przyprawa w płynie Knorr**
- cebula - 8 dekagramów
- papryka - 10 dekagramów
- mąka pszenna - 10 dekagramów
- śmietana - 0.75 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- woda - 1.5 litrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr**
- tymianek do smaku

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i zmiel. Zalej mięso gorącą lekko osoloną wodą, roztrzepując energicznie trzepaczką i ugotuj.
2. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Dodaj w połowie gotowania razem z bulionetką Knorr.
3. Cebulę i paprykę pokrój w kostkę, następnie usmaż. Dodaj do zupy wraz z majerankiem i tymiankiem.
4. Mąkę wymieszaj z jajkiem i dodatkiem wody. Wyrób ciasto i zetrzyj je na tarce o grubych oczkach. Włóż do zupy razem z cebulą i papryką.
5. Wlej śmietanę i dopraw do smaku Przyprawą w płynie Delikat Knorr.
6. Całość gotuj 10 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl