



przepisy.pl

Zupa jarzynowa z papryką



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 1.6 litrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- marchew - 8 dekagramów
- pietruszka - 10 dekagramów
- seler - 10 dekagramów
- cebula - 10 dekagramów
- groszek konserwowy - 15 dekagramów
- papryka konserwowa - 20 dekagramów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 4 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Curry Knorr** - 0.5 łyżek
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- natka pietruszki
- masło

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar z wody i kostek Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Warzywa obierz i pokrój w kostkę, podsmaż lekko na maśle i zalej wywarem. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
2. Pokrój paprykę w kostkę. Wrzuć do zupy groszek konserwowy i paprykę.
3. Dodaj ketchup.
4. Dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr, pieprzem, curry, tymiankiem i majerankiem. Gotuj 10 minut. Zupę jarzynową z papryką podaj posypaną natką pietruszki zaraz po przygotowaniu.

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