



przepisy.pl

Zupa paprykowa po hiszpańsku

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- 2 łyżki oliwy
- 3 duże posiekane cebule
- 1 kg czerwonej papryki oczyszczonej z pestek i pokrojonej w cienkie paseczki
- 2 ziemniaki obrane i pokrojone w drobną kostkę
- śmietana 18% - 1 łyżka
- Przyprawa w mini kostkach Ostre papryczki Knorr - 2 sztuki
- natka do dekoracji
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj litr wody, wrzuć kostki rosółowe, wymieszaj trzepaczką i gotuj minutę. Do szybkowaru wlej oliwę, do zimnej włóż cebulę i smaż 3 minuty, ciągle mieszając drewnianą łyżką. Dodaj paprykę, smaż kolejne 3 minuty, nie przerywając mieszania. Wlej bulion, zagotuj, wrzuć ziemniaki. Zmniejsz ogień, zamknij szybkiwar, gotuj 5 minut na wolnym ogniu. Otwórz szybkiwar, gdy zgaśnie czerwona lampka. Sprawdź, czy ziemniaki są już miękkie, a następnie zmiksuj zupę za pomocą „żyrafy”, czyli blendera. Gdy zupa będzie jednolita, ustaw ją ponownie na małym ogniu, dodaj śmietanę, wymieszaj, przypraw pokruszonymi minikosteczkami oraz – jeśli trzeba – solą i pieprzem. Przed podaniem możesz udekorować natką.

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