



przepisy.pl

## Zupa paprykowa z pulpetami



60 minut 4 osoby Łatwe

### Składniki:

- czerwona papryka - 3 sztuki
- mięso mielone wieprzowe - 400 gramów
- Węgierska zupa gulaszowa Knorr** - 1 opakowanie
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- woda - 500 mililitrów
- cebula - 2 sztuki
- papryka - 3 sztuki
- główka czosnku - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- śmietana 18% - 500 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Paprykę, cebulę, czosnek i chili wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na około 25-30 minut, aż warzywa zmiękną. Upieczone warzywa obierz ze skóry, usuń gniazda nasienne, a cebulę i czosnek posiekaj.
2. Warzywa umieść w garnku, zalej śmietaną i 300 ml wody, dodaj kostkę rosółową Knorr. Całość zagotuj, a następnie zmiksuj i przetrzyj przez sito.
3. Mięso mielone wymieszaj z zupą gulaszową Knorr. Z farszu zrób małe kulki, obsmaż je na tłuszczu, zalej 200 ml wody i gotuj około 5 minut.
4. Zupę połącz z kulkami mięsnymi 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)