



przepisy.pl

## Zupa z papryki i parówek



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- wywar z kości i warzyw - 1.5 litrów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- parówki cienkie - 15 dekagramów
- cebula - 10 dekagramów
- czerwona papryka - 20 dekagramów
- groszek konserwowy - 10 dekagramów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 3 dekagramy
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- tłuszcz do smażenia

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

### Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć i pokroić w kostkę cebulę i paprykę, następnie usmaż.
2. Dodaj do wywaru i gotuj chwilę.
3. Na łyżce rozgrzanego tłuszczu zasmaż mąkę, dodaj do zupy.
4. Pozbaw parówki osłonek, następnie pokroić w plasterki. Dodaj parówki oraz groszek konserwowy i koncentrat pomidorowy do zupy.
5. Dopraw do smaku kostką Rosół z kury Knorr, pieprzem, papryką mieloną i majerankiem. Gotuj 10 minut.

---

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)