



przepisy.pl

## Zupa z papryki i ziemniaków



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- woda - 1.5 litrów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- czerwona papryka - 50 dekagramów
- ziemniaki - 20 dekagramów
- cebula - 10 dekagramów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- żółtka - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- tłuszcz

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

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar z wody i 2 bulionetek Knorr.
2. Paprykę oczyść i pokrój w kostkę. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Ugotuj w wywarze.
3. Cebulę posiekaj i usmaż, oprósz mąką i zasmaż.
4. Dodaj do zupy i gotuj 10 minut.
5. Wymieszaj żółtka z małą ilością gorącej zupy i ketchupem, dodaj do garnka.
6. Dopraw do smaku Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr. Zupę podawaj zaraz po ugotowaniu.

---

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)