



# Zupa z parówkami

przepisy.pl



60 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- wędzony boczek - 20 dekagramów
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 3 sztuki
- woda - 1.5 litrów
- parówki cienkie - 25 dekagramów
- cebula - 10 dekagramów
- papryka - 20 dekagramów
- pomidory - 15 dekagramów
- ryż - 10 dekagramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- papryka mielona - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar z wody i 3 kostek Rosołu szlachetnego drobiowo - wołowego Knorr.
2. Oczyść paprykę z gniazd nasiennych. Cebulę, paprykę i boczek pokrój w kostkę.
3. Boczek częściowo stop, dodaj cebulę i paprykę i duś do miękkości. Zalej wywarem.
4. Opłucz ryż, następnie dodaj do wywaru i ugotuj.
5. Parówki pozbaw osłonek i pokrój w plasterki.
6. Sparz pomidory i pokrój w części, dodaj do zupy. Zupę z parówkami gotuj 10 minut i dopraw do smaku.

---

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)