



przepisy.pl

Zupa z pomidorów i papryki



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory pelati w puszcze - 2 opakowania
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- papryka - 1 sztuka
- cebula - 3 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- olej - 3 łyżki
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę zawiń w folię aluminiową i piecz w nagrzanym do 180 °C piekarniku przez 15 -20 minut. Wystudź ją, obierz ze skóry i pokrój w grubą kostkę.
2. Cebulę obierz, pokrój na małe kawałki i obsmaż. Zalej litrem wody, dodaj kostki Knorr i pomidory z puszki. Jeśli lubisz pikantne smaki, do cebuli dorzuć ostrą papryczkę chili.
3. Wszystko gotuj na wolnym ogniu około 10 minut. Dodaj Fix Knorr i śmietanę. Gotuj dodatkowe 4 minuty. Danie podawaj z kawałkami papryki. Smak włoskiej potrawy i aromat pomidorów idealnie podkreśli kilka listków bazylii. Zupę można również podawać z łyżką sera mascarpone.

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