

Morawska zupa ziemniaczana

Autor: **Fram**Przepisów: **116** Ocena: **2276**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- podsuszana kiełbasa - 4-5 szt.
- ziemniaki - 4-5 szt.
- cebula - 3 szt.
- pomidory w puszcze (krojone, bez skórki) - 1 puszka 400 g
- marchewka - 2 szt.
- papryka słodka mielona - 2 łyżki
- papryka ostra mielona - 2 łyżeczki
- kminek mielony - 2 łyżki
- olej - 2-3 łyżki
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Najlepsza na tą zupę będzie czeska, paprykowa kiełbasa Madarka, ale sprawdzi się również jakaś nasza, dobra jakościowo, podsuszana kiełbasa (swojska, wiejska, etc...). W dużym garnku rozgrzewamy olej i podsmażamy kiełbasę pokrojoną w półplasterki.
- 2 Cebule drobno siekamy i dodajemy do kiełbasy, a jak się zeszkli dodajemy paprykę i kminek (jeżeli używamy czeskiej kiełbasy, to ostrożnie z ostrą papryką). Smażymy chwilę.
- 3 Teraz czas na ziemniaki (obrane i pokrojone w kostkę) oraz marchewkę (obraną i pokrojoną w półplasterki). Dorzucamy do garnka i smażymy kilka minut.
- 4 Dodajemy pomidory z puszek i całość zalewamy 2 litrami wrzącej wody. Gotujemy ok 15 minut, aż ziemniaki i marchewka zmiękną, solimy w międzyczasie do smaku. No i prawdziwa, aromatyczna, czeska kartoflanka, a w zasadzie moravská bramboračka gotowa ;-) Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: