

Zupa gyros



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2308** Ocena: **51245**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 350 g karkówki wieprzowej
- 1 cebula
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/2 zielonej papryki
- 1/2 żółtej papryki
- 100 g pieczarek
- 50 g grzybów shimeji
- 20 g przyprawy gyros
- 4 ząbki czosnku
- 1 mała puszka kukurydzy
- 1,2 litra bulionu warzywnego
- 100 g kaszy bulgur
- 2 łyżki śmietany
- 1 łyżka mąki

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w słupki, podobnie papryki.
Pieczarki w plasterki.
Cebulę i czosnek siekamy.
Grzyby shimeji oddzielamy.

Kukurydzę wraz z zalewą wlewamy do bulionu warzywnego, gotujemy.

W tym samym czasie mięso przyprawiamy przyprawą. Następnie dodajemy pozostałe składniki, smażymy przez chwilę by aromaty się przegryzły.

Całość dodajemy do bulionu. Gotujemy przez 20 min razem z kaszą.

Mąkę łączymy ze śmietaną, dodajemy do zupy, podgrzewamy.



Twoje notatki do przepisu:

