

# Zupa jarzynowo-pomidorowa

Autor: **asia67**Przepisów: **433** Ocena: **6156**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- łopatka 40 dag
- ziemniaki 5 szt
- marchew 1 szt
- pietruszka 1 szt
- seler kawałek
- cebula 1 szt
- pieczarki 5 szt
- kapusta pekińska 1/4 szt
- papryka czerwona 1/2 szt
- pomidory krojone 1 słoik
- koncentrat 1 łyżka
- śmietana 18% 2 łyżki
- sól, pieprz, sos sojowy, oregano, tymianek

## Sposób przygotowania:

1. mięso pokroić w kostkę, zalać zimną wodą, posolić, gotować na małym ogniu, dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, marchew, pietruszkę, selera i cebule, wlać pokrojone pomidory,
2. gdy mięso i warzywa zmiękną dodać pokrojone pieczarki i paprykę, dodać koncentrat, sos sojowy, na końcu wrzucić pokrojoną kapustę pekińską, oregano i tymianek
3. gotową zupę zaprawić zahartowaną śmietaną, doprawić do smaku solą i pieprzem,

smacznego

## Twoje notatki do przepisu: