

Zupa paprykowo-pomidorowy miszmasz :)

Autor: **catherine**Przepisów: **2** Ocena: **23**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pomidory, 4
- papryka
- czosnek, 3 ząbki
- kukurydza konserwowa
- makaron muszelki
- mała śmietana 30%
- bulion drobiowy, 1 kostka
- bulion warzywny, 1 kostka
- słodka papryka, 5 łyżeczek
- koncentrat pomidorowy z bazylią
- zioła prowansalskie, według uznania
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę, czosnek, pomidory kroimy w kostkę (czosnek bardzo drobno!).
- 2 W garnku roztapiamy masło, dodajemy pokrojone warzywa i dusimy ok 3 minut. Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy i czekamy aż się "rozpuści".
- 3 Dolewamy ok 1,5 - 2 l wody. Doprowadzamy do wrzenia.
- 4 Dodajemy kostki bulionowe, a następnie wlewamy śmietanę cały czas mieszając.
- 5 Wsypujemy kukurydzę oraz makaron (jeżeli nie chcemy, aby zupa była zbyt gęsta makaron gotujemy wcześniej w osobnym garnku!).
- 6 Doprawiamy słodką papryką, ziołami oraz pieprzem. SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: