

Zupa pomidorowa z kielbasą i ziemniakami



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2330** Ocena: **51802**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1,5 litra rosółu drobiowego
- 4 ugotowane marchewki
- 400 g ziemniaków
- 4 pętka kielbasy śląskiej
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka mielonej papryki słodkiej
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Rosół został. Zwykły, drobiowy. Marchewki również zostały.

Kielbasę kroimy w talarki, ziemniaki w kostkę. Smażymy na rozgrzanym oleju.

Zalewamy rosółem, gotujemy 15 minut, dodajemy zasmażkę pomidorową.

Na patelni roztapiamy masło, dodajemy koncentrat pomidorowy, paprykę oraz mąkę.

Smażymy przez chwilę, rozrabiamy w chochli rosółu, dodajemy do całości, przekładamy pokrojone marchewki.

Zagotowujemy.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: