

# Zupa z mięsem i zacierkami



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **626** Ocena: **5963**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 kg szynki wieprzowej
- 1 kg ziemniaków
- 1 słoika papryki konserwowej
- Cebula biała
- Sól
- Chili
- olej do smażenia
- Opakowanie zacierek
- Puszka pomidorów

## Sposób przygotowania:

1. Mięso obieramy z błonek i kroimy w kostkę.
2. Cebulę obieramy kroimy w kostkę i smażymy na rozgrzanym oleju.
3. Do cebuli dodajemy mięso( solimy) i przużymy do miękkości, można podlewać wodą.



4. W tym czasie obieramy ziemniaki i kroimy w kostkę.
5. Paprykę kroimy w paseczki.
6. Gdy mięso jest już prawie dobre przekładamy do garnka dolewamy wody.
7. Dodajemy ziemniaki i gotujemy.



③ 8. Następnie dodajemy paprykę oraz zacierki, nadal gotując.



④ 9. Na koniec dodajemy pomidory i doprawiamy chili, chwilę gotujemy.



⑤ 10. Zupa gotowa.



6 11. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: