

Zupa ziemniaczana z fasolą i czerwoną papryką



Autor: **albert_heijn**
Przepisów: **18** Ocena: **1326**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 4-5 dużych ziemniaków
- 3 kielbaski (np. śląskie)
- 1 puszka fasoli w pomidorach
- 2 duże cebule
- 2 średnie papryki
- 1 łyżka smalcu
- przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka mielona, kminek (1 łyżeczka)
- do zagęszczenia: mąka, 1 szklanka kwaśnej śmietany (daję kilka łyżek)

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę, paprykę pokroić w kostkę i przesmażyć na smalcu, wsypać łyżeczkę papryki (można więcej), pokrojone ziemniaki i chwilę wszystko smażyć. Po paru minutach wlać wodę, zagotować, dorzucić pokrojoną kiełbasę, sól, kminek (daję 1 łyżeczkę), pieprz i gotować na wolnym ogniu. Kiedy ziemniaki będą prawie miękkie, dodać puszkę fasolki i gotować do miękkości składników. W śmietanie rozprowadzić trochę mąki i zagęścić zupę, doprawić do smaku.
- 2 Jeśli nie mamy fasoli w pomidorach, można dodać łyżkę przecieru pomidorowego.

Twoje notatki do przepisu: