

# Zupa Paprykowa

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

**3 papryki (zielona, żółta, zielona )**  
**3 cebule**  
**2 marchewki**  
**pietruszka**  
**seler**  
**por (średni)**  
**ziemniaki**  
**ogórki z octu**  
**kostka rosołowa**  
**koncentrat pomidorowy**  
**przyprawy: sól, pieprz, papryka łagodna i ostra**

Czas przygotowania: 30 minut  
Ilość porcji: 3-4  
Stopień trudności: bardzo łatwe  
Koszt: 10 PLN  
Kaloryczność: 523 kCal

## Potrzebne składniki:

- marchew - 2 szt.
- pietruszka -
- seler -
- ziemniaki -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Wstawiamy bulion z kostki. Przygotowane warzywa tarkujemy na tarce z grubymi oczkami, cebulę i paprykę kroimy w paski. Warzywa i paprykę wrzucamy do wywaru. Szklimy cebulę na patelni i dodajemy ją do reszty. Wszystko razem gotujemy. Ziemniaki obieramy i trzemy je na tarce o grubych oczkach, dodajemy do gotującego się wywaru. Na koniec dodajemy pokrojone w plasterki ogórki z octu i koncentrat pomidorowy.

## Jak podawać?

papryki (zielona, żółta, zielona )  
3 cebule  
2 marchewki  
pietruszka  
seler  
por (średni)  
ziemniaki  
ogórki z octu  
kostka rosołowa  
koncentrat pomidorowy  
przyprawy: sól, pieprz, papryka łagodna i ostra