



Zupa paprykowo-pomidorowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna zupa paprykowo-pomidorowa to wyśmienite danie dietetyczne, polecane dla każdego. Zupa bezmięsna, tania i łatwa w przygotowaniu. Nic dodać, nic ująć – tylko ugotować i zjeść.

Przygotowanie

Krok 1

Marchewkę, cebulę i czosnek obieramy i kroimy w kostkę. Z papryki usuwamy gniazdo nasienne. Paprykę i papryczkę chili kroimy w kostkę.

Krok 2

Na rozgrzanym na głębokiej patelni oleju szklimy cebulę i czosnek, po czym dodajemy pozostałe warzywa. Całość smażymy.

Krok 3

Wszystko zalewamy bulionem warzywnym i gotujemy do miękkości warzyw. Dodajemy przecier pomidorowy i gotujemy jeszcze przez kilka minut.

Krok 4

Do zupy dodajemy przyprawy i całość przyozdabiamy posiekanymi drobno liśćmi pietruszki.

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 1 marchewka
- 1 cebula
- 3 czerwone papryki
- 1 papryczka chili
- 1 natka pietruszki
- 1 ząbek czosnku
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka bazylii
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka majeranku
- 2 l naturalnego bulionu warzywnego