



Zupa ziemniaczana

Autor: Kamila O

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, zalać wywarem.

Ugotować. Cebule i paprykę oczyścić i opłukać, pokrajać w kostkę razem z ogórkiem, podsmażyć, dodać mąkę, chwilę poddusić, połączyć z ziemniakami, chwilę pogotować, wymieszać z musztardą, keczupem i posiekaną natką, doprawić do smaku.

· wywar warzywny 1,5 L ,

· ziemniaki 4-5 szt ,

· cebula 1 szt ,

· papryka czerwona 1-2 szt ,

· ogórki konserwowe 2 szt ,

· tłuszcz ,

· mąka pszenna 1-2 łyżki ,

· musztarda 1 łyżka ,

· keczup 3 łyżki ,

· natka pietruszki ,

· sól ,

· czarny pieprz mielony ,

· papryka mielona ,

· przyprawa do zup