

Chłodnik paprykowy

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonała zupa pikantna

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- papryki - 4 szt.
- pomidory - 2 szt.
- oliwa - 2 łyżka(i)
- cebula - 1 szt.
- bulion warzywny - 500 ml
- sól, pieprz -
- natka -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę posiekać i podsmażyć na oliwie. Paprykę pokroić w drobną kosteczkę. Odłożyć 2 łyżki papryki, resztę razem z cząstkami pomidorów dodać do cebuli i chwilę smażyć razem. Zalać bulionem i gotować 15 minut. Doprawić do smaku, schłodzić i zmiksować na gładki krem. Posypać odłożoną papryką, udekorować natką.

Jak podawać?

z grzankami z bułki

