

# Zupa grochowa mamy

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

**200 g grochu &Kidney&**  
**1/2 l bulionu**  
**1 duża cebula**  
**1 czerwona papryka**  
**1 łyżka oleju**  
**150 g wątróbek z kurczaka**  
**400 g przetartych pomidorów**  
**3/4 l bulionu**  
**przyprawa meksykańska**

Czas przygotowania: 40 minut  
Ilość porcji: 5-6  
Stopień trudności: bardzo łatwe  
Koszt: 14 PLN  
Kaloryczność: 126 kCal

## Potrzebne składniki:

- groch - 1 kg
- cebula - 1 szt.
- wontrubka z kury - 20 dag

## Etapy przyrządzania:

1. Groch zalać bulionem i gotować w szybkowarze przez 20 minut. Cebule obrać i drobno poszatковать. Paprykę umyć, oczyścić i również drobno pokroić. Cebulę i paprykę lekko przysmażyć na oleju, aż będą miękkie (w garnku przeznaczonym do duszenia). Wątróbkę umyć pod gorącą wodą, pokroić i wrzucić do jarzyn. Gdy wątróbka będzie miękka, dodać przetarte pomidory oraz groch. Dolać bulion, przykryć garnek pokrywką i delikatnie gotować przez 30 minut. Zupę zmiksować, doprawić i przybrać kolendra lub pietruszką.

## Jak podawać?

200 g grochu &quot;Kidney&quot;;  
1/2 l bulionu  
1 duża cebula  
1 czerwona papryka  
1 łyżka oleju  
150 g wątróbek z kurczaka  
400 g przetartych pomidorów  
3/4 l bulionu  
przyprawa meksykańska