

Zupa ugotowana została wg przepisu:

Składniki:

Ziemniaki - 1 kg

Marchew - 70 dag

Kiszone ogórki - 20 dag

Kukurydza - pół słoika

Cebula - 10 dag

Papryka świeża - 2 sztuki

Pomidory - 50 dag

Koncentrat pomidorowy - pół słoika

Mąka - 10 dag

Margaryna - 10 dag

Pieczarki - 0,35 kg

Olej

Rosółki - 2 sztuki

Mięso od szynki - 70 dag

Wykonanie:

Mięso umyć, pokroić w kostkę. Warzywa (marchew, seler, paprykę, cebulę, pieczarki) rozdrobnić w kostkę. Paprykę i pieczarki poddusić, cebulę wraz z mięsem poddusić na patelni, dodać do wywaru z kostki rosółowej i gotować. Dodać marchew, seler i ziemniaki, podduszone pieczarki i paprykę. Gdy ziemniaki będą miękkie dodać pokrojone w kostkę ogórki kiszzone. Pomidory pokroić w ćwiartki i osmażyć na patelni i dodać troszeczkę wywaru, przecisnąć przez sitko, aby został sam przecier pomidorowy i dodać do zupy razem z kukurydzą. Zagęścić zasmażką, doprawić do smaku.