

Zupa ugotowana została wg przepisu

(10 l.)

Składniki:

2 kg łopatki wieprzowej
2 kg ziemniaków
1 kg cebuli
4 zielone papryki
1 kg pomidorów
1 sztuka czosnku
1 opakowanie papryki mielonej ostrej
0,5 kg mąki
1 opakowanie kminku
1 opakowanie kostki rosółowej
2 marchewki (do dekoracji)
nać pietruszki
2 opakowania zacierek

Sposób wykonania:

Mięso umyć, pokroić w kostkę wielkości 2,5-3 cm. Osolić. Papryki i pomidory umyć, cebulę i ziemniaki obrać. Z papryki wyjąć gniazda nasienne. Cebulę, papryki i pomidory pokroić na cienkie plasterki. Ziemniaki pokroić w kostkę tej samej wielkości co mięso.

Na rozgrzanym tłuszczu zrumienić cebulę, dodać pokrojone mięso i dusić pod przykryciem na małym ogniu przez 30 minut. W czasie duszenia można dodać trochę wody lub bulionu z kostki. Następnie wrzucić pokrojone ziemniaki, dodać roztarty czosnek, mieloną paprykę, kminek, pokrojone papryki i pomidory. Zalać bulionem lub wodą tak aby wszystkie składniki były zakryte i gotować dalej na małym ogniu aż warzywa będą miękkie. Przed podaniem dodać ugotowane zacierki.