

---

# Zupa z papryki w dwóch kolorach

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2489 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 1,5 godz.

Zupa czerwona:

200 g papryki czerwonej,

300 g pomidorow.

Zupa zolta:

200 g papryki zoltej,

200 g marchewki,

100 g cebuli,

100 g masla,

3 zabki czosnku,

60 g ugotowanego ryżu,

1,5 l wywaru jasnego (przepis w rozdz. "zupy"),

smietana i ziola do przybrania,

sol.

1. Jarzyny oplukac pod biezaca woda. Cebule obrac, drobno posiekac. Czosnek

obrac, rozetrzec z sola. Pomidory sparzyc wrzatkiem, zdjac skorki. Pokroic w

kawalki. Papryki oczyszcic z nasion, oplukac, pokroic w paski.

2. Cebule podsmażyc razem z czosnkiem na 1 łyżce masła. Podzielic na 2 czesci i

wlozyc do 2 garnkow.

3. Do jednego garnka dodac czerwona papryke i pomidory. Do drugiego garnka dodac zolta papryke i marchewke.

4. Do obu garnkow wlac po 750 ml goracego wywaru. Gotowac na malym ogniu pod

przykryciem 30 min. Po ugotowaniu ochlodzic.

5. Do kazdej zupy dodac 1 łyżke masla i polowe ugotowanego ryżu. Dopractic sola.

Oddzielnie zmiksowac, ponownie zagrzac. Przelac do 2 dzbankow. Ubic smietane

i odstawic.

6. Z dwuch dzbankow (lub 2 chochlami) wlewac jednoczesnie na talerze obie zupy,

uwazajac by sie nie wymieszaly. Na kazda porcje polozyc 1 łyżke bitej smietany. Przybrac ziolami i szybko podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 60.

---

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)