

Zupa krem z żółtej papryki

Składnik:

1 litr bulionu drobiowego lub warzywnego

3 żółte papryki

1 cebula

3 łyżki kaszy jęczmiennej

2 łyżki kaszy manny

Sól, pieprz do smaku



Dodatkowo:

Olej rzepakowy do smażenia

Grzanki

Wykonanie:

Cebulę i paprykę kroimy w kostkę. Na patelni, z odrobiną oleju, podsmażamy cebule, gdy się zeszkli dodajemy paprykę i chwilę smażymy. Następnie dodajemy kaszę jęczmienną i wszystko dusimy około 5 min. Co jakiś czas mieszamy. W garnku podgrzewamy bulion i gdy się zagotuje dodajemy podsmażone warzywa. Gotujemy około 10 minut. Po tym czasie wsypujemy 2 łyżki kaszy manny. Gotujemy na małym ogniu około 3 min. Na koniec zupę miksujemy blenderem i doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Podajemy z grzankami. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

