

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 "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