

## Słodko-ostra zupa z kapustą pekińską



## Składniki

30 dkg - pierś z kurczaka  
1 szt. - biała lub zielona papryka  
2 szt. - marchewka  
1 szt. - duża cebula  
400 ml - bulion warzywny  
200 ml - przecier pomidorowy  
2 szt. - papryczki piri piri lub pieprz cayenne  
0,5 łyżeczka - ostra papryka  
1 łyżeczka - słodka papryka  
1 łyżeczka - suszony czosnek  
1 łyżka - sól  
2 łyżka - olej rzepakowy  
1 szklanka - mrożony groszek  
kapusta pekińska

## Opis wykonania

Pyszna rozgrzewająca zupa zaspokoi pragnienia naprawdę wygłodniałych gości. Słodko-ostry smak zupy gwarantuje eksplozję smaków.

Pierś z kurczaka zamarynować w słodkiej i ostrej papryce, czosnku, oleju, drobno posiekanych papryczkach lub pieprzu cayenne oraz soli. Odstawić na pół godziny do lodówki. Po tym czasie wrzucić na rozgrzana patelnię, podsmażyć na złocisto. Posiekać drobno cebulę, dodać do kurczaka zeszkląć. Następnie dodać startą na grubych oczkach marchew, chwilę podsmażyć. Dodać paprykę pokrojoną w paseczki. W garnku rozprowadzić przecier w bulionie. Na patelnię gdzie smaży się kurczak dodać chochlę pomidorowego bulionu, chwilę dusić po czym całość przełożyć do garnka z pozostałym płynem. Kapustę pokroić w niezbyt dużą kostkę (ok.2cmx2cm) wrzucić do zupy gotować ok. 5min. po tym czasie wrzucić mrożony groszek i komosę ryżową. Całość gotować jeszcze przez ok. 10-12minut. Zupę najlepiej zostawić na noc do przestygnięcia, zajadać na drugi dzień wtedy wszystkie smaki fajnie się przechodzą.