

## Zupa paprykowa Kasi Knycpel



## Składniki

1 szt. - Papryka zielona  
1 szt. - Papryka czerwona  
1 szt. - Papryka żółta  
2 szt. - Cebula  
2 l - Bulion drobiowy  
250 g - Kiełbasa  
podwędzana  
100 ml - Jogurt naturalny  
50 ml - Oliwa z oliwek  
100 g - Ryż biały  
1 szczypta - Papryka  
słodka  
1 szczypta - Majeranek  
1 szczypta - Sól  
1 szczypta - Pieprz  
1 garść - Świeża bazylia

## Opis wykonania

Aromatyczna zupa paprykowa to idealne rozwiązanie na rozgrzewający, jesienny posiłek.

Papryki umyj, oczyść z gniazd nasiennych, pokrój w kostkę.

Pokrojoną również w kostkę cebulę zeszkij na rozgrzanej oliwie.

Lekko osól.

Dodaj paprykę, podsmaż razem.

Usmażone warzywa przełóż do garnka z gorącym bulionem, gotuj na małym ogniu.

Po upływie 20 minut dopraw zupę papryką i majerankiem, opcjonalnie solą i pieprzem.

Podsmaż pokrojoną w plasterki kiełbasę, aby była chrupiąca.

Dodaj plasterki do zupy i pogotuj chwilę, aby oddały smak.

Na koniec zagęść zupę jogurtem naturalnym.