




Czerwona zupa późnego lata

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

bulion z kury - 2 litr
pomidory - 1 i 1/2 kg
papryka czerwona - 1/2 kg
sól himalajska - do smaku

ksylitol - do smaku
pieprz - do smaku
ziele angielskie - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory zalewamy wrzątkiem a potem obieramy ze skórki. Obrane pomidory kroimy w kostkę i wrzucamy do bulionu z kury. paprykę myjemy (można obrać ze skórki), kroimy w kostkę i wrzucamy do bulionu. Gotujemy wszystko ok 10-15 min a następnie blendujemy przy pomocy blendera ręcznego. Zupę doprawiamy do smaku.