




## Zupa mięsna z papryką i pieczarkami


 Wafelek2601


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 6 porcji

### Składniki:

mięso od szynki wieprzowej - 80 dag  
pieczarki - 40 dag  
czerwona papryka - 1 szt.  
żółta papryka - 1 szt.  
zielona papryka - 1 szt.

sól - do smaku  
pieprz - do smaku  
koncentrat pomidorowy - 3 łyżka  
mąka - 2 łyżka  
olej do smażenia - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Podsmażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu. Pieczarki obrać, pokroić, podsmażyć na tym samym tłuszczu. Dodać do mięsa, podlać wodą, dusić pod przykryciem. Papryki oczyścić, pokroić w drobną kostkę, dodać do zupy. Przyprawić solą oraz pieprzem. Kiedy mięso będzie miękkie, dodać koncentrat pomidorowy, doprawić. Zagęścić mąką wymieszaną z zimną wodą, zagotować.