

Sørens Pebersuppe variant

Hvad skal jeg bruge.:

	1	Okse eller Hønskødssuppe		1	Dåse Hakket Tomater
	2	Peberfrugter		½	Tomatpurre
	2	Chile peber rød		1	Flødeost
	2	Tsk. Paprika		2	Bakker Bacon tern
	1	Løg (stor)		1	Suppehorn (pasta)
	2	Fed Hvidløg			

Hvordan skal jeg lave det

Start med at hakke løg, hvidløg, peberfrugter, rens chili for kerner og skær dem i skiver, tilsæt peberfrugter, løg og chili, svits dem godt, tilsæt så tomatpurre og lad det stege af.



Tilsæt så paprika og hakkede tomater, tilsæt suppen, lad det koge stille op og sluk så og lad det køle af ca. 2 timer.

Steg bacon tern i en gryde.

Tilsæt osten til suppen, og rør rundt, lad det langsomt varme op.

Kog samtidig pastaen.

Spis så.

