

Pomidorowa na soku



JUSTI2401



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	ok 2 l
żeberka wieprzowe	0,5 kg
pomidory	5 sztuk
włoszczyzna	1 duży pęczek
cebula	1 sztuka
sok pomidorowy	2 szklanki
przecier pomidorowy	400 g
śmietana 18 proc	250 g
przyprawa do potraw Kucharek	1 łyżka
liście laurowe	4 sztuki
pieprz czarny mielony	do smaku
cukier	ewentualnie do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żeberko gotujemy w wodzie z majerankiem i listkami laurowymi przez około 40 minut zdejmując szumującą się pianę.
2. Dodajemy seler, pokrojoną w kostkę marchewkę, startą na tarce pietruszkę i pokrojonego w talarki pora oraz cebulę w całości. Gotujemy do miękkości warzyw.
3. Dodajemy pokrojone w kostkę pomidory i sok pomidorowy. Gotujemy kilka minut. Następnie dodajemy przecier pomidorowy i przyprawę uniwersalną.
4. Dodajemy śmietanę, zagotowujemy i doprawiamy pieprzem i ewentualnie cukrem.

