

Pomidorowa z zapiekanym makaronem i oregano



MAMYPRZEPIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zupa

pierś z kurczaka	1 szt
przecier pomidorowy	400 ml
marchew	3 szt
seler	0,5 szt
pietruszka	1 szt
sól i pieprz	
oregano	

Kucharek przyprawa do potraw

Zioła prowansalskie suszone Prymat

makaron zapiekany

makaron	300 gram
olej roślinny	
przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- *zagotować ok 1,5 L wody (do ciepłej wody dodaj pierś z kurczaka i gotuj na małym ogniu);
 - *warzywa pokrój na kawałki (wg. uznania) i wrzuć do gotującej się wody;
 - *gotując na małym ogniu do momentu kiedy warzywa będą gotowe dodaj zioła i przyprawy;
 - *po około 20 min dodaj przecier pomidorowy gotuj ok 10 min na małym ogniu;
 - *MAKARON gotuj na al dente w osolonej wodzie;
 - *po ugotowaniu makaron odcedź i pozostaw do ostygnięcia;
 - *na odrobinie oleju podsmaż makaron (delikatnie żeby nabrał złotego koloru i nie stwardniał);
 - *podsmażony makaron dodaj do zupy posyp odrobina ziół dodaj łyżeczkę śmietany 18%.
- SMACZNEGO!!