

POMIDOROWA Z ZIELONYM GROSZKIEM I KUKURYDZĄ



PATUNIA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

woda	3 litry
filet z kurczaka podwójny	1 szt
groszek mrożony	80 g
kukurydza w puszcze	1 puszka
marchew	1 szt
makaron	150 g
koncentrat pomidorowy	4 łyżki

przyprawy

kostka rosołowa	1 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużego garnka wlewam wodę ok 3litry.
Dodaję filet z kurczaka, ziele angielskie oraz liść laurowy. Następnie dodaję kostkę rosołową.
Gotuję ok 10 min, następnie wsypuję mrożony groszek oraz kukurydzę.

Następnie obieram marchew i wrzucam do zupy.
Gotuję kolejne 10 min po czym wrzucam makaron.
Gotuję aż marchewka i makaron będą miękkawe dodaję koncentrat i zagotowuję jeszcze ok 5min.

Na koniec posypuję świeżą pietruszką.

