

Pomidorowa zupa z bakłażanem, oliwkami i makaronem



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

N zupę pomidorową:

| | |
|---|------------|
| bulion drobiowy | 1 litr |
| woda | 2 szklanki |
| marchewka | 1 sztuka |
| bakłażan | 1 sztuka |
| pomidory malinowe | 3 sztuki |
| czarne oliwki | 100 gramów |
| makaron grube wstążki | 250 gramów |
| oliwa | 3 łyżki |
| Bazylia suszona Prymat | 1 łyżeczka |
| Oregano suszone Prymat | 1 łyżeczka |
| Pieprz czarny mielony Prymat | 1 łyżeczka |
| Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat | 1 łyżeczka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrną marchewkę przekroić na pół, a następnie posiekać w talarki. Włożyć do garnka i zalać wodą. Gotować, aż będzie miękka.

Bakłażana obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Wrzucić na patelnię z rozgrzaną oliwą z oliwek i smażyć, aż się przyrumieni i zacznie ładnie pachnieć. Przełożyć do gotującej się marchewki.

Pomidory sparzyć, obrać ze skórek, pokroić w kostkę i wrzucić do garnka. Wlać gorący bulion, przyprawić i gotować, około 30 minut, aż pomidory w większości się rozpadną. Pod koniec dodać pokrojone na pół oliwki.

W czasie, kiedy gotuje się zupa w drugim garnku ugotować makaron w lekko osolonej wodzie, zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Gotową zupę podawać z makaronem i kleksem śmietany lub całą zupę zabielić.

Smacznego!

