

Zupa pomidorowa



K&J



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ćwiartka kurczaka	300 g
przecier pomidorowy	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
por (biała część)	1 szt
pieprz	
cukier	1 łyżeczka
makaron	
bazylia	
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na wolnym ogniu gotujemy ćwiartkę kurczaka (dla leniwych można użyć kostek bulionowych). Kiedy woda zacznie przypominać bulion, dorzucamy liść laurowy, posiekany w grube kręgi por, kilka ziaren pieprzu, cebulę, troszeczkę Vegety. Całość spokojnie gotujemy. Następnie w osobnym naczyniu rozpuszczamy w wodzie przecier pomidorowy (dwa słoiczki). Rozrobiony przecier wlewamy do bulionu. I całość gotujemy. Ponieważ przecier często ma kwaśny smak, dosypujemy małą łyżkę cukru:). Na sam koniec dodajemy bazylię. Makaron najlepiej ugotować w osobnym garnku i dodawać do zupy.