

Zupa pomidorowa mojej Mamy



EMILIOZO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewka	2
pietruszka	1
ziele angielskie	3
seler	1
sól do smaku	
koncentrat pomidorowy	200 g
cukier	1 łyżeczka
śmietana kremowa 30%	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obrać ze skórki, wrzucić do garnka z wodą i gotować na małym ogniu. Podczas gotowania dodać ziele angielskie i gotować do momentu aż warzywa będą miękkie. Następnie usunąć warzywa z wywaru. Do miseczki przelać kilka łyżek gorącego wywaru i rozprowadzić w nim koncentrat pomidorowy. Następnie wlać to do wywaru i wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem oraz dodać cukier. Pobrać pół szklanki zupy i rozprowadzić w niej śmietanę. Przebrać do garnka zupę. Pomidorówkę podawać z ugotowanym makaronem.