

Zupa pomidorowa na rosale



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół drobiowo-wołowy	1,5 l
koncentrat pomidorowy	200 g
śmietana 12%	3/4 szkl.
makaron	
cukier	szczypta
mąka pszenna	1 łyżka
natka pietruszki	do posypania
sól morska	do smaku
pieprz czarny mielony	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowany wcześniej rosół podgrzewamy, ewentualnie dolewamy odrobinę wody, jeśli jest za mało bulionu.

Gdy rosół będzie już gorący dodajemy koncentrat pomidorowy i mieszamy do rozpuszczenia. Śmietanę łączymy z łyżką mąki pszennej i szczyptą soli, dokładnie mieszamy, aby pozbyć się grudek.

Do śmietany dolewamy gorący bulion, aby ją zahartować, mieszamy i dolewamy do garnka z rosółem, zagotowujemy.

Zupę doprawiamy do smaku solą, pieprzem i szczyptą cukru.

Podajemy ze wcześniej ugotowanym makaronem lub ryżem.

Posypujemy świeżo posiekaną natką pietruszki.

Smacznego!