

## Zupa pomidorowa z całych pomidorów wersja druga :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**30 dag wołowiny rosółowej, ćwiartka kurczaka ,2 marchewki,1 pietruszka,1/8 selera, 1/2 pora**

<b>rosół wołowy</b>	1 kostka
<b>pomidory bez skóry</b>	1 puszka
<b>bulion drobiowy</b>	1 kostka
<b>ziele angielskie</b>	4 szt.
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 szt.
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2-3 łyżeczki
<b>woda</b>	1,2 l
<b>śmietana kremówka</b>	0,5 szkl.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać warzywa i ułożyć w garnku razem z mięsem . Dodać ziele angielskie, liście laurowe, kostki bulionowe i wlać wodę. Gotować

1 godzinę. Wyjąć łyżką cedzakową mięso i warzywa. Wywar przecedzić. Pomidory z puszki pokroić na kawałki ( wg uznania ) i włożyć do wywaru razem z sokiem z puszki. Dodać przecier pomidorowy. Gotować na małym gazie 15 minut. Doprawić do smaku .Ugotować makaron , odcedzić.

Podawać układając na talerzu porcję makaronu i oblewając ją zupą . Po wierzchu posypać natką pietruszki. Osobno podać śmietankę , którą każdy dolewa sobie na talerz wg smaku.