

Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rosół drobiowo-wołowy	1 litr
makaron nitki	300 gramów
cebula	1 sztuka
przecier pomidorowy	2 łyżki
pomidory pelati	200 mililitrów
śmietana 36%	100 mililitrów
natka pietruszki	posiekana
masło klarowane	1 łyżka
sól morska Prymat w młynku	do smaku
cukier	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W garnku na maśle smażyjemy pokrojoną w kostkę cebulę.
2. Dodajemy przecier pomidorowy, pomidory pelati, rosół i gotujemy.
3. Ugotowaną zupę miksujemy i doprawiamy do smaku.
4. Następnie zabelamy śmietaną.
5. Podajemy z makaronem i posypujemy natką pietruszki .