

Zupa pomidorowa z mięsem i pieczarkami



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

podudzie kurczaka	2 sztuki
woda	2 litry
ziele angielskie	2 ziarna
pieprz ziarnisty	2 ziarna
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
śmietana	3 łyżki
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżka
pieczarki	25 dag
marchewka	2 sztuki
makaron	1 opakowanie
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso należy ugotować w wodzie. Zdejmować z wierzchu pianę(szumowinę). Do wody dodać przyprawy: ziele, liść i pieprz. Marchewkę obrać, opłukać i zetrzeć na jarzynówce. Pieczarki oczyścić, opłukać i zetrzeć na jarzynówce. Dodać do zupy wraz z marchewką. Mięso wyjąć, oddzielić od kości i pokroić na kawałki. Włożyć z powrotem do zupy(bez kości). Zupę zaprawić śmietaną i koncentratem pomidorowym. Dodać Kucharek, sól i pieprz do smaku. Pod koniec gotowania posypać zielenią. Podawać z oddzielnie ugotowanym makaronem.