

Zupka pomidorówka Agatki



BOSKA_AGATKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka	2 sztuki
woda	2 litry
koncentrat pomidorowy	5 łyzek
śmietana	3 łyżki
marchew	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
ziele angielskie	6 ziarenek
Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuk
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka wlać wodę i umytego kurczaka. Gotować. około 15 min Dodać, przyprawy: ziele angielskie liście laurowe,
- KROK 2 Po około 30 min dodać zioła prowansalskie, marchewkę i pietruszkę. Gotować aż warzywa będą miękkie

KROK 3

W drugiej misce przygotowujemy koncentrat i śmietanę, dodając ze 3 łyżki wywaru z zupy.

Odstawiamy gotujący się wywar na nie palący się palnik i dodajemy przez sitko sos z miski.

Gotujemy około 10-15 min. Podajemy razem z makaronem i posypane pietruszką.

SMACZNEGO