Pomidorowa raz!

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełek z kurczaka	6-8
marchewki	3
pietruszka	1
kawałek pora ok. 5-8 cm	1
mała cebulka	1
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziarenka ziela angielskiego	2-4
Goździki całe Prymat	3-4
czubata łyżeczka cukru	1
mały słoiczek 150-200 g koncentratu pomidorowego	1
słoik 0,33 pomidorów w sosie własnym albo przecieru pomidorowego ew. puszka pomidorów krojonych bez skórki	1
l wody	1,5
szkl. śmietany 18%	1/2-3/4
sól	do smaku:
jajko	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew, pietruszkę, selera i pora oczyścić dokładnie, obrać, opłukać. Skrzydełka umyć pod bieżącą wodą, zalać w garnku zimną wodą, dodać warzywa. Postawić na ogniu, po zagotowaniu zebrać szumowiny i dodać listki, ziele i goździki. Gotować na małym ogniu ok. 1 godziny. Cebulę obrać, przekroić na pół i upalić na suchej patelni albo żeliwnej płytce - tak jak do rosołu - dodać do zupy, gotować dalsze 30 min.. Wywar przecedzić, warzywa i mięso obrane ze skrzydełek zużyć do innego dania. Do wywaru dodać koncentrat i przecier. Jeśli mamy pomidory krojone można je zmiksować, ale mogą też pozostać w kawałkach. Zupę z pomidorami zagotować, doprawić cukrem i solą do smaku. Śmietanę roztrzepać z odrobiną cukru, zahartować niewielką ilością zupy, wlać do garnka - już nie gotować bo śmietana może się zważyć. Podawać z ryżem albo makaronem, jak kto woli. I koniecznie posypać natką pietruszki albo koperku :-)