

## pomidorowa z rurkami



**ANULKA69**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>porcja rosółowa</b>              | 1 szt        |
| <b>cebula czerwona</b>              | 1 szt        |
| <b>łodyga kopru</b>                 | 1 szt        |
| <b>kostka drobiowa</b>              | 1 szt        |
| <b>przyprawa do potraw Kucharek</b> | 1 łyżeczka   |
| <b>śmietana 12%</b>                 | 2-3 łyżeczka |
| <b>przecier pomidorowy</b>          | 1/2 szklanka |
| <b>włoszczyzna</b>                  | 1 z kapustą  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porcję gotujemy w 3-4 litrach wody , po około pół godziny dodajemy obraną i umytą włoszczyznę. Dodajemy przyprawę i kostkę. Gotujemy aż warzywa będą miękkie i wyjmujemy je(można wykorzystać do sałatki). Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu , dodać przecier i podgrzewać 5 minut na małym ogniu. Dodajemy do zupy z łodygą kopru i gotujemy jeszcze przez chwilę. Zaprawiamy śmietaną i podajemy z makaronem \"rurki\". SMACZNEGO!