

Pomidorówka ze świderkami na gęsinie



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porcja gęsiny rosółowa	0,5 kg
marchewka	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
mały seler	1 sztuka
makaron świderki	20-30 dkg
przecier pomidorowy	4-6 łyżek
śmietana	6-8 łyżek
sól	
lubczyk	1 mały pęczek
natka pietruszki	1 mały pęczek
por	1 mały pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

oczyszczone mięso wkładamy do garnka z wodą i dodatkiem przypraw(ziół). Po godzinie wkładamy włoszczyznę i zieleninę związaną nitką. Gotujemy aż mięso i włoszczyzna zmiękną. Odławiamy zieleninę. odlewamy kilka łyżek rosółu i kiedy ostygnie mieszamy z przecierem i śmietana po czym wlewamy do rosółu i mieszamy. zagotowujemy chwilę. W międzyczasie gotujemy makaron świderki wg przepisu na opakowaniu. Na talerze nakładamy ugotowany makaron i wlewamy zupę pomidorową