

## Zupa pomidorowa :-)



**ADALA82**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**2 puszki pomidorów bez skórki**  
**4 łyżki koncentratu pomidorowego**  
**3 skrzydełka z kurczaka**  
**kostka rosołowa**  
**zielona pietruszka**  
**150 ml śmietany**  
**sól i pieprz**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka zalać 2-3 litrami zimnej wody, dodać kostkę rosołową. Gdy skrzydełka będą miękkie, dodać pomidory, koncentrat. Gotować na wolnym ogniu przez 10 minut. Zmiksować blenderem. Dodać posiekaną bazylię, doprawić solą, pieprzem, magi. Dodać śmietanę. Podawać posypaną zieloną pietruszką. Smacznego!