

Zupa z pomidorami i porem



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	4
por	1
cebula	1
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
bazylia	do smaku
kostka rosołowa	3
olej	1 łyżka
makaron gwiazdki	0,5 szklanki
przecier pomidorowy	1 łyżeczka
pietruszka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewamy 1,5l wody , dodajemy 3 kostki rosołowe, gotujemy. Por i cebulkę kroimy, smażymy na patelni ok 10 minut na wolnym ogniu, pomidory obieramy ze skórki, kroimy w kostkę (bez miąższu) dorzucamy do pora, mieszamy, wrzucamy do gotującego bulionu. Przyprawiamy vegetą, bazylią, dodajemy łyżeczkę przecieru pomidorowego i pół szklanki makaronu, gotujemy do miękkości makaronu, podajemy z posiekaną pietruszką. Smacznego!!!!