# Zupa pomidorowa bez konserwantów



**MONIKA193**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **pomidor** | 3 sztuki |
| **Kostki rosołowe Kucharek** | 2 sztuki |
| **Kucharek - uniwersalna, pieprz** | do smaku |
| **ryż** | 20 dkg |
| **śmietana** | 100 ml |
| **porcja rosołowa** | ze skrzydełkami sztuka |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porcję rosołową wypłukać i wstawić na gaz z 3 litrami wody. Wyjąć szumowiny, wrzucić kostki rosołowe. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i zmiksować w blenderze. Kiedy porcja będzie już obgotowana wrzucamy ryż. Kiedy ryż będzie miękki dodać pomidory. Kiedy wszystko się zagotuje doprawić kucharkiem i pieprzem. Zabielić śmietaną.