

Ognista pomidorowa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	3-4 szt
pietruszka	1 szt
kawałek selera	1 szt
kawałek pora	1 szt
smietana 18%	150 ml
koncentrat mały	1 słoiczek
mąka	3 łyżki
woda	4 l
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
chili	1 łyżeczka
cukier	1 szczypta
kości schabowe	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kości myjemy i wkładamy do garnka, zalewamy zimną wodą ok. 4-5 litrów i na małym ogniu gotujemy ok. 30 minut. Warzywa obieramy, myjemy i wkładamy do wywaru. Gotujemy do miękkości. Doprawiamy do smaku. Śmietanę rozprowadzamy z mąką i wlewamy do zupy mieszając. Kości możemy obrać i wrzucić do zupy lub zostawić jak ktoś lubi do poskubania. Zagotowujemy.

Podajemy z dowolnym makaronem.

