

Sierpniowa pomidorówka z makaronem



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaronu	100 g
wieksza marchew	1
wiekszy korzen pietruszki	1
ząbki czosnku	2
bulion	1 litr
cukier	1 łyżeczka
sok z cytryny	kilka kropel

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w litrze wody z dodatkiem soli i tłuszczu, odcedzić. Warzywa obrać i umyć. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki, pokroić na kawałki. Cebule, czosnek pokroić na kosteczki, marchew i pietruszkę pokroić na półplastry. Do garnka z bulinem wrzucić przyprawy (sól, pieprz, paprykę), liść laurowy, cebule, selera, marchew, pietruszkę i pomidory, gotować ok 30 minut na małym ogniu. Na kilka minut przed zakończeniem gotowania, dodać czosnek, sok z cytryny, cukier ewentualnie sól czy vegeta poprawić do smaku. Zupę podajemy z makaronem.