

Zupa pomidorowa gospodarska



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	2 litry
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
śmietana kwaśna	2 łyżki
ziemniaki	6 sztuk
makaron	5- 8 dag
marchewka	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
bulion	1 sztuka
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotować wraz ziołem angielskim, liściem laurowym i pieprze ziarnistym. Dodać obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, marchewkę i pietruszkę, gotować do miękkości. Zupę zaprawić koncentratem pomidorowym i śmietaną, dodać makaron, bulionetkę i gotować do momentu, gdy makaron będzie miękki. Zupę doprawić do smaku solą i pieprzem, posypać posiekaną natką pietruszki.

Zupę pomidorową można także gotować na wywarze mięsny, jest ona gęsta i sycąca.