

Przepyszna pomidorowa



TEQUILA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka lub szyjki	2 szt
włoszczyzna	1 szt
woda	4 litry
śmietanka (12%)	1 kubek
kostka rosołowa	6 kostek
koncentrat pomidorowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

skrzydełka i włoszczyzne dokładnie umyć i zagotować w ok. 4-5 l wody. dodać koncentrat pomidorowy , doprawić kostkami rosołowymi.

ugotowane warzywa lekko schłodzić i rozdrobnić z kilkoma łyżkami wywaru w blenderze. następnie zmiksować z kubkiem śmietany 12% i połączyć z wywarem. Dokładnie wymieszać.