

Czysta pomidorówka + :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 udko
bulion drobiowy	1 kostka
woda	4 szklanki
pomidory	2 szt.
suszone pomidory	2 łyżki (odsączone z oleju)
koncentrat pomidorowy	(30%)
cukier	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso z kurczaka , marchew, pietruszkę , seler, por , grzyby ,czosnek . Bulionetkę - zalać wodą i gotować przy uchylonej pokrywie 30 minut. Pomidory sparzyć , obrać ze skórki , drobno pokroić i dodać do wywaru. razem z pokrojonymi suszonymi pomidorami . Gotować jeszcze 30 minut. Wyjąć mięso, warzywa, grzyby . Zmiksować w malakserze (razem z czosnkiem) .
Doprawić do smaku cukrem , pieprzem , przecierem pomidorowym. Zagotować .
Podawać czystą w filiżance posypując natką pietruszki, pokrojonymi w cienkie paseczki wyjętymi z zupy grzybami i pokrojonymi w cienkie paseczki suszonymi pomidorami z oleju.
Proponuję podawać z drożdżowymi pasztecikami z farszem grzybowym.
Z mięsa z kurczaka i warzyw (marchew, pietruszka, seler) z zupy można zrobić na kolację prosta sałatkę (dołożyć 2 ziemniaki ugotowane w mundurkach) lub zmielić i użyć jako farsz do naleśników, pierogów, pasztecików .