

Zupa pomidorowa na wołowinie bez zabelania



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	300 g
pomidory dojrzałe	4 szt
kostka do pomidorówki	
ryż	400 g
serek topiony trójkącik	1 szt
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso zalewamy 3 litami wody, gotujemy 30 min, szumujemy.
2. Dodajemy jarzynkę, gotujemy prze kolejne 30 min.
3. Dodajemy kostkę bulionową do zupy pomidorowej.
4. Przecier pomidorowy z 4 świeżych pomidorów.
5. Sól pieprz do smaku, gotujemy jeszcze 30 min.
6. Dodajemy wcześniej ugotowany ryż.
7. Dodajemy 1 serek topiony trójkącik.