

Zupa pomidorowa



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

przyprawa uniwersalna

1/3 szklanki śmietany 1 łyżka niepełna mąki

kości schabowe 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oplukane kości wrzucamy do garnka , wodę lekko solimy i gotujemy.Makaron gotujemy w oddzielnym garnku.. Jarzynkę oczyszczamy i wrzucamy do zupy.Dodajemy listek laur. i ziele ang. , vegetę.Sparzone pomidory kroimy do rondelka , Gotujemy do momentu aż zmiękną i dadzą się przetrzeć przez sito i wlewamy do zupy.Gdy mięso odchodzi od kości obieramy je i wrzucamy do wywaru. Śmietanę roztrzepujemy z mąką podprawiamy zupkę , dosmaczamy solą ,pieprzem i koniecznie cukrem.Ja daję sporo , wtedy zupka jest taka winna. Posypujemy natką . makaron dajemy do garnka do wywaru bądź nakładamy na talerze i zalewamy zupką.Z dojrzałych mięsistych pomidorów i dobrze dosmaczona jest naprawdę pyszna!