

Zupa pomidorowa Eli z makaronem naleśnikowym



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porcja rosółowa z kurczaka	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler korzeniowy średniej wielkości	1/4 sztuki
czosnek	3 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
natka pietruszki	do dekoracji
cebula	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarenka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pozostałe składniki:

Ciasto naleśnikowe:

1 szklanka piwa jasnego

2 jajka

sól do smaku

1/4 kg mąki(około-ciasto musi mieć konsystencję gęstej śmietany)

Wszystkie składniki ciasta zmiksować i usmażyć cienkie naleśniki. Naleśniki przykryć folią, żeby zmiękły. Miękkie naleśniki zwinąć(każdy osobno) w rulon i pokroić jak makaron.

Z podanych składników ugotować rosół (około 4 litry) i przecedzić. Jarzyny po ugotowaniu pokroić i wrzucić do zupy. Dodać koncentrat pomidorowy i jeszcze przegotować. Zupę dokładnie zmiksować z jarzynami. Doprawić do smaku maggi. Zupę nalać na talerze, dodać makaron naleśnikowy i udekorować śmietaną i natką. Smacznego!

