

Pomidorowa zupa z bakłażanem, oliwkami i makaronem



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

N zupę pomidorową:

bulion drobiowy	1 litr
woda	2 szklanki
marchewka	1 sztuka
bakłażan	1 sztuka
pomidory malinowe	3 sztuki
czarne oliwki	100 gramów
makaron grube wstążki	250 gramów
oliwa	3 łyżki
Bazyliia suszona Prymat	1 łyżeczka
Oregano suszone Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrną marchewkę przekroić na pół, a następnie posiekać w talarki. Włożyć do garnka i zalać wodą. Gotować, aż będzie miękka.

Bakłażana obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Wrzucić na patelnię z rozgrzaną oliwą z oliwek i smażyć, aż się przyrumieni i zacznie ładnie pachnieć. Przełożyć do gotującej się marchewki.

Pomidory sparzyć, obrać ze skórek, pokroić w kostkę i wrzucić do garnka. Wlać gorący bulion, przyprawić i gotować, około 30 minut, aż pomidory w większości się rozpadną. Pod koniec dodać pokrojone na pół oliwki.

W czasie, kiedy gotuje się zupa w drugim garnku ugotować makaron w lekko osolonej wodzie, zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Gotową zupę podawać z makaronem i kleksem śmietany lub całą zupę zabielić.

Smacznego!

