

Zupa pomidorowa z makaronowymi koszyczkami



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Makaronowe koszyczki:

makaron nitki	15 dag
jajko	2 sztuki
ser żółty	10 dag
wędlina	15 dag
śmietana 18%	4 łyżki
sól do smaku	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Bazylia suszona Prymat	1 szczypta

Na zupę:

masło	1 łyżka
bulion warzywny	1 litr
marchewki	4 sztuki
pietruszka	1 sztuka
śmietana 18%	20 dag
koncentrat pomidorowy	10 dag
sól do smaku	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

Dodatkowo:

masło	1 łyżeczka
--------------	------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie zupy z makaronowymi koszyczkami:

- KROK 1 Koszyczki: Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu, dokładnie odcedzamy i studzimy. Można przelać zimną wodą. Ser żółty ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Wędlinę kroimy w kostkę. W misce roztrzepujemy jajka ze śmietaną, dodajemy wędlinę, ser żółty i makaron, dokładnie mieszamy przyprawiając do smaku solą, pieprzem i bazylią suszoną.
- KROK 2 Do pieczenia: Formę do pieczenia muffinek smarujemy masłem. Następnie przekładamy do niej masę na koszyczki. Wyjdzie nam 12 sztuk.
- KROK 3 Pieczenie: Muffinki pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 35-40 minut do ładnego zrumienienia się. Upieczone muffinki wyjmujemy z formy.
- KROK 4 Gdy muffinki się pieką gotujemy zupę:
- Warzywa obieramy, dokładnie myjemy i osuszamy, następnie kroimy w słupki.
- KROK 5 W garnku rozgrzewamy masło, wrzucamy warzywa i chwilę przesmażamy, uważamy, żeby za mocno nie przypiec, następnie wlewamy bulion i gotujemy do miękkości warzyw, gdy warzywa będą miękkie dodajemy koncentrat pomidorowy. Do śmietany wlewamy odrobinę gorącej zupy i dokładnie mieszamy, następnie wlewamy do gotującej się zupy, zagotowujemy i przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 6 Na talerze nalewamy porcje zupy, układamy koszyczki i posypujemy posiekaną natką pietruszki, wcześniej umytą i osuszoną. Podajemy, a ja smacznego życzę.