

Zupa pomidorowa z selerem naciowym:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

10 -15 dag przecieru pomidorowego (zależy jaką mocno pomidorową zupę się lubi),szczypta cukru

bulion wołowy	2 kostki
woda	1 l
seler	kilka gałązek
kurczak	1 ćwiartka
seler naciowy	2 gałązki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytego i podzielonego kurczaka, oczyszczone warzywa, gałązki selera naciowego i zwykłego zalać wodą i gotować na małym gazie przez 1 godzinę. Wyjąć mięso, warzywa, gałązki selera. Wywar przecedzić. Rozrobić w nim przecier pomidorowy. Doprawić do smaku szczyptą cukru. Ja podaję tą zupę z drobnym makaronem gwiazdki nie zaprawioną śmietaną by nie pozbawiać jej specyficznego smaku.