

zupa pomidorowa



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka	1/4 kg
kostka rosółowa	2 szt
marchewka	1 szt
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarenka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zeberka plukamy i wkładamy do wrzącej wody, wraz z marchewką i gotujemy do miękkości. następnie wkładamy kostkę rosółową, przyprawę i koncentrat pomidorowy. gotujemy, mieszamy. możemy zabielić śmietaną, jak ktoś lubi. podajemy z ryżem lub makaronem