

Pomidorówka tatusia



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięsa z kością	25 dag
zimnej wody	3 l
włoszczyzna	1
koncentrat pomidorowy	1
drobno posiekanego koperku	1 łyżka
gęstej kwaśnej śmietany	1 szklanka
cukru	szczypta
sol i pieprzu	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso włożyć do garnka, zalać zimną wodą i gotować przez 30 minut. Włoszczyznę oczyścić i dodać do wywaru razem z koperkiem, solą i szczyptą pieprzu. Kiedy mięso i jarzyny będą miękkie, przecedzić wywar i wymieszać z koncentratem pomidorowym. Zupę gotować jeszcze 5 min. Zaprawić śmietaną i dodać łyżkę cukru.

Smacznego!!