

Zupa pomidorowa



Autor: **maryna2012**
Przepisów: **18** Ocena: **297**

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- zupa pomidorowa w proszku , 1 paczka
- kostki rosolowe , 2 sztuki
- kielbasa slaska, 6 petelkow
- przecier pomidorowy z , 2 słoiczki
- pietruszka w korzeniu, 1 sztuka
- marchewka, 1 sztuka
- por biala czesc, 1 sztuka
- smietana swojska, 250 ml
- koperek, peczek
- srednia cebula, 1 sztuka
- czosnek, 1 zabek
- sol, do smaku
- pieprz, do smaku
- olej, 4 lyzki
- makaron nitki, 250 g

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw szykujemy warzywa. Pietruszke i marchewke trzemy na tarce o grubych oczkach, por kroimy w cienkie plasterki, a zabek czosnku i cebule kroimy w drobna kostke i koperek siekamy drobniutko .Kielbase kroimy w centymetrowe plasterki.
- 2 Na patelni wlewamy olej i podsmażamy na nim cebulke i czosnek razem z porem.
- 3 Następnie wlewamy do garnka 2 litry zimnej wody i czekamy, aż się zagrzeje i wtedy wrzucamy do niego dwie kostki rosolowe winiary.
- 4 Po zagotowaniu się bulionu dorzucamy do garnka wcześniej pokrojona kielbase, starta marchewka, pietruszka, i 2 łyżki posiekanego koperku -gotujemy na srednim plomieniu dopuki warzywa stana sie miekkie.
- 5 Gdy warzywa sa juz miekkie to wlewamy do sloika pol litrowego 1 i 1/2 szklanki wody i wsypujemy zupe pomidorowa w proszku i dodajemy tam rowniez te dwa słoiczki przecieru pomidorowego i zakrecamy sloik i energicznie nim potrzaszamy do jednolitej konsystencji i dodajemy do garnka caly czas mieszajac-(jezeli jest za gesty mozna dodac odrobine bulionu z garnka i jeszcze raz nim potrzasnac).
- 6 Na koncu dodajemy wczesniej podsmazona cebulke z porem i czosnkiem i czekamy az zupa sie zagotuje.

- 7 Osobno gotujemy makaron nitki.
- 8 Polecała bym podawać zupę w ten sposób: na spod miseczki nałożyć dwie łyżki makaronu nitki, zalać go zupą tak aby znajdowało się w niej około 6 plasterków kielbasy i warzywa z zupy, całość posypać odrobiną posiekanego koperku i na środek nałożyć łyżkę swojskiej śmietany + pyszny świeży chlebek z makiem.

Twoje notatki do przepisu: