

Zupa pomidorowa



Autor: **Monika87**
Przepisów: **42** Ocena: **1812**

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- ćwiartki z kurczaka, 2 szt
- seler, 1 mały lub połowa
- marchewka, 4-5 szt
- pietruszka, 1-2 korzenie
- por, biała część
- cebula, 1 szt
- Sól, pieprz w kulkach
- ziele angielskie, 4 ziarna
- liść laurowy, 2 listki
- przecier pomidorowy 30%, średni słoiczek
- przecier pomidorowy w kartoniku, 500g
- Opcjonalnie: kostka rosołowa, maggi, śmietana

Sposób przygotowania:

- 1 Ćwiartki myjemy i zalewamy 3,5-4 litrami wody (możemy oddzielić udka od pałek). Gotujemy na małym gazie do czasu zebrania się "szumowin". Zbieramy szumowinki i dodajemy włoszczyznę, sól, pieprz-kilka ziarenek, liście laurowe i ziele. Opcjonalnie możemy dodać kostkę rosołową. Cebulę przypalamy nad ogniem i jak będzie już czarna, dorzucamy do wywaru. Gotujemy na małym ogniu.
- 2 Kiedy warzywa i mięsko będą już miękkie dodajemy przecier pomidorowy ze słoiczka i z kartonika (ten najlepiej firmy włoskiej, ale i polskie też są dobre). Doprawiamy maggi i gotujemy na małym ogniu ok 2h.
- 3 Podawać z makaronem lub ryżem oraz świeżą natką pietruszki. Ja zawsze zabielał pomidorówkę śmietanką, natomiast mój mąż nigdy. Wobec czego.. jak to lubi:) Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: