

Zupa pomidorowa na skrzydełkach



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2309** Ocena: **51283**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg skrzydełek z kurczaka
- 300 g marchewki
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 4 liście laurowe
- 750 passaty pomidorowej z bazylią
- ulubiony makaron
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydełka oczyszczamy.

Marchewki obieramy, kroimy na mniejsze kawałki.

Zalewamy zimną wodą, tak by poziom wody był 2-3 cm ponad mięsem.

Dodajemy ziele angielskie, liście laurowe, 1 łyżeczki soli. Doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy płomień, usuwamy szumowiny i gotujemy jeszcze przez kwadrans.

Mięso i marchewki wyławiamy. Marchewki kroimy w słupki.

Wywar przecedzamy przez drobne sito. Ponownie przelewamy do garnka, dodajemy passatę, wrzucamy marchewki. Zagotowujemy.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Podajemy z ulubionym makaronem.

A co ze skrzydełkami? O tym wkrótce...



Twoje notatki do przepisu: