

Zupa pomidorowa z kuchni polskiej



Autor: **KORAL**
Przepisów: **522** Ocena: **8596**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mięso z kością 40 dag
- włoszczyzna 25 dag (marchew, pietruszka, seler, por)
- koncentrat pomidorowy około 130-150 g
- cebula 5 dag
- sól, pieprz, cukier
- bazylia
- ew. sok z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Z mięsa i warzyw ugotować wywar.
Po 20 minutach włoszczyznę można wyjąć z mięso gotować jeszcze z godzinę.
Ugotowany precedzić, oddzielić mięso od kości.
Koncentrat rozmieszać z odrobiną wywaru.
Resztę wywaru zagotować, dodać koncentrat i bazylię.
Przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.
Podawać z ryżem lub makaronem.
Na talerz można wyłożyć ugotowane mięso i warzywa.
Wywar najlepiej zrobić dzień wcześniej, wtedy ugotowanie samej zupy zajmie nam kilkanaście minut.

Twoje notatki do przepisu: