

Zupa pomidorowa z makaronem.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1535** Ocena: **20926**

5-6 os. 60 min łatwe tanie

Składniki:

- ćwiartki z kurczaka 2 szt.
- makaron 0,5 kg
- domowa pasta rosółowa (lub kupna)
- włoszczyzna suszona 3 łyżki
- czosnek 1 ząbek
- koncentrat pomidorowy 10 dag.
- bazylija suszona 1 łyżeczka
- Sól
- Pieprz ziołowy
- Ziele angielskie
- Liść laurowy
- natka pietruszki do posypania
- śmietana 30 % do zabielenia

Sposób przygotowania:

- 1 W garnczku zagotowujemy 2 litry wody z 1 małą łyżeczką soli. Do wrzącej wody wkładamy opłukane mięso i kostkę rosółową. Gotujemy do miękkości mięsa, w między czasie zdejmujemy szumowiny. Dodajemy ziele angielskie, liść laurowy i włoszczyznę. Gdy mięso jest już miękkie wyjmujemy je, i oddzielamy od kości, kroimy w w mniejsze kawałki i z powrotem wkładamy do garnka. W między czasie gotujemy makaron. Do gotującej się zupy dodajemy czosnek, pieprz, bazylię i koncentrat pomidorowy.
- 2 Doprowadzamy do wrzenia, zabelamy zupę śmietaną, hartując śmietanę w gorącej zupie. Gotujemy jeszcze chwilę, próbujemy smak, w razie potrzeby doprawiamy i kończymy gotowanie. Zupę podajemy posypaną drobno pokrojoną natką pietruszki.

Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: