

Zupa pomidorowa z makaronowymi koszyczkami.



Autor: **babeczka35**
Przepisów: **160** Ocena: **1983**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Koszyczki:
- 15 dag makaronu nitki
- 2 jajka
- 10 dag sera żółtego w kawałku
- 15 dag wędliny w kawałku
- 4 kopiaste łyżki gęstej kwaśnej śmietany 18 %
- sól do smaku
- bazylia suszona według uznania
- pieprz czarny mielony do smaku
- Zupa:
- 1 łyżka masła
- 1 litr bulionu warzywnego lub mięsnego
- 4 średnie marchewki
- 1 średnia pietruszka
- 20 dag gęstej kwaśnej śmietany 18 %
- 10 dag koncentratu pomidorowego
- sól do smaku
- pieprz czarny mielony do smaku
- Dodatkowo:
- świeża natka pietruszki według uznania
- 1 łyżeczka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Koszyczki: Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu, dokładnie odcedzamy i studzimy. Można przelać zimną wodą. Ser żółty ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Wędlinę kroimy w kostkę. W misce roztrzepujemy jajka ze śmietaną, dodajemy wędlinę, ser żółty i makaron, dokładnie mieszamy przyprawiając do smaku solą, pieprzem i bazylią suszoną.
- 2 Do pieczenia: Formę do pieczenia muffinek smarujemy masłem. Następnie przekładamy do niej masę na koszyczki. Wyjdzie nam 12 sztuk.
- 3 Pieczenie: Muffinki pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 35-40 minut do ładnego zrumienienia się. Upieczone muffinki wyjmujemy z formy.

4 Gdy muffinki się pieką gotujemy zupę:

Warzywa obieramy, dokładnie myjemy i osuszamy, następnie kroimy w słupki.

5 W garnku rozgrzewamy masło, wrzucamy warzywa i chwilę przesmażamy, uważamy, żeby za mocno nie przypiec, następnie wlewamy bulion i gotujemy do miękkości warzyw, gdy warzywa będą miękkie dodajemy koncentrat pomidorowy. Do śmietany wlewamy odrobinę gorącej zupy i dokładnie mieszamy, następnie wlewamy do gotującej się zupy, zagotowujemy i przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

6 Na talerze nalewamy porcje zupy, układamy koszyczki i posypujemy posiekaną natką pietruszki, wcześniej umytą i osuszoną. Podajemy, a ja smacznego życzę.

Twoje notatki do przepisu: