

Zupa potrójnie pomidorowa



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51844**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- puszka pomidorów krojonych z zalewą
- słoik całych pomidorów w zalewie
- 250 ml przecieru z pomidorów malinowych
- 1,2 l bulionu warzywnego
- filet z kurczaka
- 2 marchewki
- pietruszka
- mały seler
- 2 liście laurowe
- liść kaffiru
- 1/2-3/4 szklanki ryżu
- garść świeżej bazylii
- natka pietruszki
- gęsta śmietana
- sól ,pieprz ,cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wkładamy pomidory z puszki ,przecier pomidorowy i pomidory całe bez zalewy. Dodajemy czosnek ,pokrojone w kostkę marchewki ,pietruszkę i seler ,posiekaną bazylię ,liście laurowe i liść kaffiru ,zgotowujemy. Zalewamy bulionem warzywnym ,pokrojoną w kostkę pierś z kurczaka ,dodajemy sól i pieprz ,gotujemy 10 min. Następnie wsypujemy ryż i gotujemy zupę do jego miękkości. Na koniec doprawiamy solą ,pieprzem i cukrem. Podajemy ze śmietaną i posiekaną natką pietruszki.



2 Pomidory w zalewie

<https://smaker.pl/przepis-pomidory-w-zalewie-na-zime,101842.html>



3 Przecier z pomidorów malinowych

<https://smaker.pl/przepis-przecier-z-pomidorow-malinowych,101496.html>



Twoje notatki do przepisu: