



Zupa pomidorowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa pomidorowa jest daniem, którego nie trzeba nikomu przedstawiać. Idealnie sprawdza się podczas niedzielnego obiadu. Pyszna, zdrowa i tradycyjna. Zachwyca każdego i nigdy się nie nudzi.

Danie: **Zupy,**

Osób: **5**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mięso płuczemy, wkładamy do garnka z wodą i moczymy przez 20 minut. Następnie wylewamy wodę z garnka i nalewamy czystą (2 litry), lekko solimy i zagotowujemy.

Krok 2

Następnie dodajemy obrane, umyte i pokrojone warzywa i gotujemy przez 25 minut.

Krok 3

Wyjmujemy mięso z wywaru, dodajemy przecier pomidorowy, mieszamy i ponownie gotujemy, aż warzywa będą miękkie. Blendujemy.

Krok 4

Do zupy dodajemy śmietankę Łaciatą. Całość lekko podgrzewamy, aby śmietanka się nie zwarzyła. Doprawiamy do smaku pieprzem. Dekorujemy drobno posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

- 1 ćwiartka kurczaka
- 2 litry wody
- 1 łyżeczka soli
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- 1 mały seler
- 300 g przecieru pomidorowego
- 1 szklanka Śmietanki Łaciatej 18%
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 natka pietruszki