

Zupa pomidorowa z makaronem

Składniki na bulion:

duży pęczek włoszczyzny (kilka marchewek,
duża pietruszka lub kilka mniejszych, pół pora, pół selera),
podpieczona cebula

przyprawy:

2-3 liście laurowe, 4-5 ziaren ziela angielskiego,
1 łyżeczka soli, 4-5 ziarenek pieprzu czarnego

Dodatkowo:

2 puszki z pomidorami (2x400 g)
sól, pieprz jeśli będą potrzebne
majeranek
śmietana 18%
ugotowany makaron



Wykonanie:

Warzywa obrać, włożyć do garnka i wlać ok 2 l wody, dodać przyprawy.
Gotować ok 1h lub do miękkości warzyw.

Po tym czasie z bulionu wyciągnąć warzywa a do bulionu dodać pomidory z puszki wcześniej zmiksowane blenderem na gładką masę. Gotować ok. 20 minut. Zupę doprawić jeszcze do smaku solą i pieprzem jeśli potrzeba, dodać trochę majeranku do smaku.

Warzywa z bulionu pokroić w mniejsze kawałki i dodać do zupy. Zupę zabielić śmietaną (można też dodać kleks śmietany bezpośrednio przed podaniem do miseczki z zupą). Zupę można już przelać do talerza i podać z makaronem (u nas makaron „bajkowy” Psi Patrol) oraz odrobiną świeżej natki pietruszki.

Smacznego!

