



# Bulion pomidorowy

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr - 3 sztuki
- Fix Spaghetti Napoli Knorr - 1 sztuka
- suszone pomidory - 2 sztuki
- jajka - 3 sztuki
- chilli - 1 sztuka
- świeży imbir - 1 sztuka
- listek bazylii - 3 sztuki
- żółta papryka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- świeże pomidory - 2 sztuki
- puszka przecieru pomidorowego - 1 sztuka
- kurczak - 700 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Mięso i warzywa zalej 1,5 litra wody, doprowadź do wrzenia, a następnie zberz powstałą pianę. Dodaj przyprawy (imbir, chilli, czarny pieprz, ziele angielskie i liść laurowy), przecier pomidorowy, kostkę Knorr oraz jednego pomidora ze skórą.
2. Całość gotuj około 3 godzin na bardzo wolnym ogniu. Po tym czasie przecedź wywar przez sito i nieco przestudź. Białko z jaj roztrzep, dodaj do zupy i doprowadź do wrzenia, uważając, aby rosół się nie przypalił. Całość przecedź przez gazę.
3. W międzyczasie przygotuj Fix Knorr według przepisu z opakowania. Część sosu nalej na dno szklanego naczynia, w którym będzie serwowana zupa.
4. Pokrój suszone pomidory oraz paprykę, a następnie połóż je na wierzch sosu. W środku talerza umieść łyżkę. Trzymając ją jedną ręką powoli wlewaj bulion kierując strumień na łyżkę tak, aby nie zmacił sosu na dnie.
5. Zupę udekoruj drobno pociętymi listkami bazylii.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)