



przepisy.pl

Klarowna zupa pomidorowa



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- seler - 500 gramów
- kurczak - 1 sztuka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- pomidory - 1 kilogram
- główka czosnku - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 sztuk
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- anyż - 1 sztuka
- orzeszki pinii - 10 gramów
- świeża bazylia - 1 pęczek
- suszone pomidory - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso z kurczaka umyj, pokrój w mniejsze kawałki i zalej 1,5 litrem zimnej wody. Doprowadź do wrzenia, zbierz powstałą pianę, dodaj przyprawy, marchew, pietruszkę i selera.
2. Wywar gotuj około 30 minut, po tym czasie dodaj pokrojone w kostkę pomidory, rozgniecione ząbki czosnku, anyż oraz kostkę Knorr. Wszystko razem gotuj na małym ogniu jeszcze 30 minut.
3. Bulion pozostaw, aby ostygł, przecedź go.
4. Do chłodnego bulionu dodaj roztrzepane białko jaja kurzego.
5. Bulion zagotuj, przecedź przez gazę, podawaj z kawałkami suszonych pomidorów, prażonymi orzeszkami piniowymi i cienko pokrojoną bazylią.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl