



przepisy.pl

Pomidorówka z włoskim smaczkiem



Składniki:

- kurczak - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy 30% - 10 dekagramów
- posiekana świeża bazylija - 3 łyżki
- cukier - 1 szczypta
- woda - 1.5 litrów
- makaron nitki - 30 dekagramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 2 łyżki



60 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Włożyć w garnku mięso . Dodać kostki bulionowe .Zalać zimna woda . Gotować godzinę na średnim gazie. Wyjąć mięso z zupy. Dodać wymieszany z odrobiną ciepłego wywaru koncentrat i fix spaghetti bolognese .Zagotować. Doprawić do smaku cukrem. Ugotować makaron nitki (ok. 5 minut) - odcedzić. Podawać układając w miseczce czy na talerzu porcję makaronu . Zalewać je wrzącą zupą . Posypać usiekaną bazylią . Zupa ma specyficzny smak włoskich dań.

2. Mięso z kurczaka możemy obrać i wrzucić do zupy lub zrobić z niego II Danie.

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