



# Zupa pomidorowa

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- skrzydełka drobiowe - 4 sztuki
- przecier pomidorowy mały słoik - 150 gramów
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 2 sztuki
- Śmietana 30% - 100 gramów
- groszek ptysiowy - 20 sztuk
- makaron świderki lub muszelki - 200 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 3 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Do garnka wlałam wodę 4 litry dodałam ziele angielskie i liść laurowy do tego dodałam bulionetkę bulion drobiowy Knorr 3 sztuki oraz 4 skrzydełka gotowałam na małym ogniu około 40 minut
2. dodałam przecier pomidorowy i zabieliłam śmietaną zupa ugotowała się szybko smak rewelacyjny
3. Po ugotowaniu zupy ugotowałam makaron i odcedziłam włożyłam do misek i zalałam zupą udekorowałam groszkiem ptysowym i śmietanką 30%

---

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)