



przepisy.pl

Zupa pomidorowa z makaronem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- pomidory - 8 sztuk
- gałązka selerowa - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- drobny makaron np. gwiazdki - 80 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- sól do smaku
- woda - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostkę Rosołu z kury Knorr w 1,5 litrze gotującej wody.
2. Włóż pomidory na 2 minuty do gorącej, posolonej wody. Następnie zdejmij z nich skórkę, pokrój w ćwiartki i usuń pestki.
3. Umyj selera i pokrój go w patyki o wysokości około 4 centymetrów. Obierz i drobno posiekaj cebulę.
4. Podsmaż na oliwie z oliwek: selera, pomidory, cebulę oraz czosnek przez około 3 minuty.
5. Dodaj bulion i zioła, po czym gotuj na średnim ogniu około 10 minut.
6. Dodaj makaron, przykryj garnek i gotuj jeszcze 7 minut. Przypraw pieprzem oraz solą do smaku (jeśli uznasz to za konieczne). Podawaj zupę gorącą, posypaną siekaną natką.

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