

Przepis na zupę pomidorową

Składniki na 3 litry zupy:

- ćwierć kilograma skrzydełek z kurczaka,
- 2 litry wody
- 2 sztuki marchewki
- 1 pietruszka
- Ćwiartka korzenia selera
- kawałek pora
- 1 cebula
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 5 ziaren czarnego pieprzu
- 1 liść laurowy
- 3 łyżeczki soli (1 łyżeczka ma 5 gram)
- 2 łyżeczki natki pietruszki posiekanej (dodać do gotowej już zupy)
- 2 puszki pomidorów bez skórki w puszcze (całe lub krojone, 1 puszka 400g)
- pieprz czarny mielonego do smaku
- 100 ml słodkiej śmietanki lub śmietany 18% do zupy
- 250 gram makaronu typu nitki

Sposób przygotowania:

1. Przygotować warzywa: marchewki, pietruszkę, seler, por. Marchewki, pietruszkę i seler obrać i pokroić na duże kawałki. Cebulę obrać z łupinek
2. Skrzydełka z kurczaka oczyścić z nadmiaru tłuszczu. Przełożyć do garnka i zalać 2 litrami zimnej wody. Doprowadzić do zagotowania.
3. Do garnka włożyć marchewki, pietruszki, seler, por, cebulę, liście laurowe, ziela angielskie i ziarenka pieprzu. Zmniejszyć temperaturę palnika na niską (tak, aby woda tylko lekko "mrugała"), garnek przykryć pokrywką, zostawiając małą szczelinę i gotować 1 godzinę.
4. Po godzinie gotowania, dodać sól. Gotować dalej 30 minut.
5. Następnie precedzić całość do innego garnka przez sitko.
6. Pomidory z puszek przełożyć do miski i oczyścić z ewentualnych skór i resztek szypułek. Dodać do precedzonego wywaru i w razie potrzeby zmiksować blenderem na jednolitą konsystencję zupy.
7. Sprawdzić smak. Wymieszać i mocno podgrzać. Doprawić solą, pieprzem mielonym i śmietanką do smaku.
8. Do zupy można dodać pokrojoną w grube plasterki, wyjętą z rosółu marchewkę i kawałki mięsa z kurczaka.
9. Podawać z ugotowanym makaronem i posiekaną natką pietruszki.