



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)
**Zupa pomidorowa zasmażana lub z
podprawą zacierana**
Najlepiej dodać świeże pomidory

Składniki:

- tłuszcz, 5 dag
- mąka , 6 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- kości, 25 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- pomidor, 50 dag
- masło, 2 dag
- koperek, 2 dag
- cebula, 5 dag
- filtrowana woda, 0 dag

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i kości umyć, oczyścić, opłukać, ugotować, odcedzić. Pomidory opłukać, podzielić na części, ugotować z masłem i cebulą na silnym ogniu ,pod przykryciem, przetrzeć. Sporządzić jasno zrumienioną zasmażkę, wlać do wrzącej zupy, mieszając zagotować, dodać przetarte pomidory, sól i cukier do smaku. Podawać z grzankami lub ryżem, makaronem, lanym ciastem, ziemniakami. W letnim sezonie można do tej zupy dodać po podprawieniu dojrzałe, surowe a nie gotowane przetarte pomidory i tylko ją mocno ogrzać.

