



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Zupa pomidorowa ze śmietaną

Podajemy z makaronem, lanym ciastem

Składniki:

- kości, 25 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- pomidor, 50 dag
- masło, 2 dag
- cebula, 5 dag
- śmietana, 1 szkl.
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- koper, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę kości umyć, oczyścić, opłukać, ugotować, wywar precedzić. Pomidory opłukać, podzielić na części, ugotować z wodą, cebulą i masłem na silnym ogniu pod przykryciem, gdy ugotują się, przetrzeć. Mąkę rozmieszać w śmietanie i podprawić zupę, mieszając zagotować, dodać przetarte pomidory, sól, cukier do smaku. Podawać z ryżem na sypko, makaronem, lanym ciastem, ziemniakami. Do zupy tej można pomidorów nie gotować, lecz po podprawieniu dodać surowe przetarte i zupę ogrzać.

