



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Zupa pomidorowa

Podaje się najczęściej z ryżem, makaronem włoskim lub fabrycznym zwykłym, kolankami, muszelkami.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 12 dag
- mąka , 3 dag
- pomidor, 40 dag
- wywar z włoszczyzny, 6 szkl.

Sposób przygotowania:

Pomidory umyć, pokrajać na części, zalać małą ilością wrzącej wody, rozgotować pod przykryciem na silnym ogniu. Przetrzeć przez sito, połączyć z precedzonym wywarem. Mąkę rozmieszać ze śmietaną, wlać do zupy, zagotować. Doprawić do smaku solą, dodać posiekaną zieleninę.

