



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Zupa pomidorowa z czosnkiem i bazylią

Można dodać ryż bądź makaron, ale zupka sama w sobie jest już gęsta.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- pierś z kurczaka, 1 szt.
- pomidory w puszcze, 1 szt.
- kostka rosołowa, 0.5 szt.
- bazylia, 1 łyżk.
- oregano, 1 łyżk.
- ziele angielskie, 2 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Czosnek posiekać i podsmażyć na lekko naoliwionej patelni. Zawartość puszek wrzucić do garnka, dorzucić czosnek, kawałki mięska z piersi kurczaka, listek laurowy, ziele angielskie, trochę posiekanej bazylii, suszone oregano, doprawić pieprzem i solą. Gotować na wolnym ogniu aż mięsko będzie miękkie, można doprawić ewentualnie kostką rosołową. Podawać posypaną świeżą bazylią, z ugotowanym makaronem bądź ryżem.

