




## Zupa pomidorowa

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 6 porcji

### Składniki:

passata pomidorowa bio - 500 ml

śmietana bio - 2 łyżka

ćwiartka z kurczaka bio - 1 szt.

sól, pieprz - do smaku

marchew bio - 3 szt.

świeży koperek - do smaku

pietruszką bio - 1 szt.

ryż biały basmati bio - 1 szklanka

seler bio, por bio, cebula biała bio -  
kawalek

### Dodatkowe info:

Zupę można ugotować na wywarze warzywnym lub rosole.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso umyć, dodać do garnka z zimną wodą, podobnie postąpić z warzywami, posolić i gotować 30 minut od zagotowania na wolnym ogniu zbierając szumy. Następnie dodać passatę pomidorową i gotować ok. 10 min..

Śmietanę rozprowadzić w pół szklanki zimnej wody, dodawać gorący wywar do szklanki i mieszać. Tak zahartowaną śmietaną zaprawiamy zupę, całość zagotować. Przyprawić pieprzem i solą do smaku. Posypać siekanym świeżym koperkiem.

**KROK 2:** Podajemy z ryżem białym basmati bio.

Ryż opłukać i ugotować w osolonej wodzie na wolnym ogniu mieszając.

1 szklanka ryżu 2 szklanki wody.