




Zupa pomidorowa z płatkami owsianymi.

 elapolo

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kurze skrzydełka - 3 szt.

puszka pomidorów krojonych - 1 szt.

przecier pomidorowy - 2 łyżka

płatki owsiane - 3/4 szklanka

liść laurowy, ziele angielskie, sól,

pieprz - do smaku

cebula - 1 szt.

czosnek - 2 ząbek

marchewka - 2 szt.

pietruszką - 2 szt.

natka pietruszki lub szczypiorek - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso myjemy i zalewamy wodą. Wrzucamy obrane marchewki, pietruszkę, cebulę. Dodajemy także ziele angielskie i liść laurowy. Gotujemy do miękkości. Po tym czasie warzywa i mięso wyjmujemy. Warzywa kroimy w drobną kostkę. Do rosółu dodajemy pomidory z puszki (jeśli są w całości to należy je pokroić w kostkę) koncentrat pomidorowy, starty czosnek i doprawiamy do smaku. Gotujemy kilka minut. Płatki owsiane płuczemy w zimnej wodzie a następnie dodajemy do zupy. Gotujemy ok. 5 min. aby płatki się nie rozpadły i nie powstała mało apetyczna "ciapa". Jeśli zupa jest za gęsta wtedy możemy dolać wody. Gęstość zupy dopasowujemy do swoich preferencji smakowych. Gdy zupa już jest gotowa dodajemy pokrojone warzywa. Zupę przed podaniem posypujemy natką pietruszki lub szczypiorkiem.