




## Zupa pomidorowa z mięsem mielonym, i pieczarkami

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

sok pomidorowy - 1 litr

pieczarki - 20 dag

mięso mielone wieprzowe - 50 dag

cebula - 1 szt.

czosnek - 2 ząbek

puszka pomidorów krojonych bez skóry - 40 dag

olej do smażenia - trochę

sól morską, pieprz czarny - do smaku

cukier - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso opłukać, zmielić. Usmażyć na patelni bez tłuszczu z dodatkiem soli. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, zeszklić z odrobiną cukru. Pieczarki umyć, pokroić w plastry lub ósemki, przesmażyć z odrobiną soli. Do garnka wlać sok pomidorowy, dodać pomidory z puszki wraz z płynem, mięso, cebulę i pieczarki, posiekane ząbki czosnku. Przyprawić solą, pieprzem (ja często dodaję bazylię i oregano oraz zioła prowansalskie). gotować ok. 15 minut. Podawać z makaronem lub ryżem. Posypać natką pietruszki.