Zupa pomidorowa - z pomidorów z puszki, z ryżem, najlepsza! :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- ćwiartka z kurczaka bez skóry - 1 szt.
- woda - 1,5 litr
- średnie marchewki - 3 szt.
- mała pietruszka - 1 szklanka
- por i seler - kawałek
- średnia cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbek
- pomidory w puszce - 2 opakowanie
- koncentrat pomidory - 2 czubate łyżeczka
- sól i przyprawy (kurkuma, papryka słodka, pieprz cayenne, pieprz czarny, pieprz ziołowy) - do smaku
- ryż - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ćwiartkę z kurczaka oczyść i przełóż do garnka. Zalej wodą i zagotuj.
W międzyczasie obierz warzywa i pokrój w kostkę. Dorzuć do garnka i gotuj od momentu zagotowania 45 minut - na małym ogniu, pod przykryciem. Pod koniec gotowania dodaj przyprawy.
Kolejno w międzyczasie ugotuj ryż, w 250 ml wody.
Z ugotowanej zupy wyciągnij mięso i całość zblenduj na krem. Następnie wmieszaj ryż i gotuj jeszcze przez chwilkę.
Najlepiej smakuje z jogurtem greckim. Około 1 łyżka jogurtu na porcję.