Zupa pomidorowa z ryżowym makaronem

Stokrotka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- cielęcina z kością - 30 dag
- marchew - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- papryka - 1 szt.
- olej - 1 łyżka
- liść lubczyku - 1 szt.
- pomidory - 1/2 kg
- śmietanka - 1/2 szklanka
- liść laurowy - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- sos sojowy - 1 łyżka
- makaron ryżowy - 10 dag
- cukinia mała - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Zupę można podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso z kością umyć, włożyć do garnka, wlać 1,5 litra wody, zagotować. Zebrać szumowiny, włożyć obrane warzywa, liść laurowy, lubczyk i ugotować. Makaron ryżowy włożyć do gorącej wody na 3 minuty, odcedzić. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić na kawałki i włożyć na rozgrzane masło, dodać posiekany czosnek, udusić, zmiksować lub przetrzeć przez sito. Paprykę i cukinię pokroić, poddusić na oleju. Wywar z mięsa przecedzić, dodać przecier z pomidorów, paprykę i gotować około 8-10 minut. Połączyć ze śmietanką, doprawić do smaku. Podawać z makaronem ryżowym.