




## Zupa ze świeżych pomidorów z makaronem

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

pomidory - 2 kg  
marchew - 2 szt.  
pietruszką (mała) - 1 szt.  
por - kawałek  
seler - kawałek  
czosnek - 2 ząbek  
ziele angielskie - 5 szt.

sól - do smaku  
pieprz - do smaku  
oregano - do smaku  
śmietana - 150 ml  
natka pietruszki - garść  
makaron - opakowanie

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Marchew, pietruszkę selera obieramy ze skórki, myjemy i wrzucamy do garnka.

Pora oczyszczamy, myjemy, kroimy na pół wzdłuż i również wrzucamy do garnka.

Czosnek obieramy i wrzucamy do garnka.

wrzucamy ziele angielskie i zalewamy wodą. gotujemy wywar ok 20 minut.

Pomidory myjemy, sparzamy wrzątkiem i obieramy ze skórek. Kroimy w kawałki i dodajemy do zupy.

Gotujemy ok 15 min.

Doprawiamy do smaku i zabelamy śmietaną.

Zupę można zmiksować na tym etapie.

podajemy z makaronem.