



# Zupy

## POMIDOROWA Z MAKARONEM



### SKŁADNIKI

- 1 kg pomidorów
- 300 g makaronu
- marchewka
- pietruszka
- todyga selera naciowego
- 2 ząbki czosnku
- po 2 gałązki oregano i natki
- 3 gałązki bazylii
- 200 g 12-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- 2 l bulionu drobiowego
- 2 łyżki masła klarowanego Mlekovita
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- cukier
- sól
- pieprz

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Marchewkę i pietruszkę obrać, opłukać, pokroić w plasterki. Seler naciowy umyć, pociąć w talarki.
- Czosnek obrać, posiekać. Pomidory sparzyć, zahartować, obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Oregano, natkę oraz bazylię opłukać, posiekać, wymieszać.
- Rozgrzać masło klarowane, zeszklić czosnek. Dodać seler naciowy, marchewkę, pietruszkę i połowę ziół, smażyć 5 min. Wrzucić pomidory, smażyć 5 min. Warzywa zalać bulionem, gotować mniej więcej 20 min.
- Do zupy dodać koncentrat pomidorowy, doprawić łyżką cukru, solą i pieprzem, gotować 5 min. Śmietanę rozprowadzić niewielką ilością gorącej zupy, wlać do garnka, gotować 5 min.
- Makaron ugotować w osolonym wrzątku, osączyć. Nałożyć na talerze, wlać zupę, posypać resztą ziół.