

Zupa pomidorowa z polnych pomidorów

Ile domów, tyle wersji zupy pomidorowej. Ze świeżych pomidorów, z koncentratu, ze śmietaną lub bez, z ryżem lub makaronem. A moja wersja taka:

Skład:

250 gram pręgi wołowej

woszczyzna: 2 marchewki, seler, por, pietruszka

10 polnych pomidorów

natka z pietruszki

sól, pieprz

1 ząbek czosnku

1,5 centymetra ostrej papryki.

pół szklanki ryżu

Wstawiam rosół. 2 litry wody, pręga i włoszczyzna, sól pieprz do smaku. Czas gotowania 1,5h.

Robię przecier. Umyte pokrojone w ćwiartki, pomidory, prażę na patelni z papryczką i rozgniecionym zębkiem czosnku oraz odrobiną soli. Gdy mamy jednolitą masę (po około 20 min) przecieram przecier przez sitko.

Odcedzam rosół, wsypuję ryż. Gotuje zgodnie z instrukcją. Gdy ryż jest męki dodaję przecier, pokrojoną w kostkę marchewkę i wołowinę oraz posiekaną natkę z pietruszki.

Wyrazista w smaku, aromatyczna zupa już gotowa. Wlewamy na talerze i życzę smacznego. 😊

