

Zupa pomidorowa z makaronem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 40 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Cebulę obrać i pokroić na 4 kawałki.
2. Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 100 g cebuli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić – czas 7 s/ prędkość 5.
3. Cebulę odsunąć na boki łopatką, wyjąć nóż, założyć mieszadło. Dodać 30 g masła i łopatką zgarnąć cebulę na dno miski. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką. Dusić – czas 5 min./100°C/ prędkość 1.
4. Do miski wlać 1400 g bulionu, 2 liście laurowe, 4 ziela angielskie. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować – temp. 100°C/czas 15 min/ prędkość 1.
5. Dodać 690 g passaty oraz 200 g suchego makaronu typu nitki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować – temp. 100 °C/czas 15 min/ prędkość 1.
6. Przez zaślepkę w pokrywie dodać 40 g koncentratu pomidorowego, 1 łyżeczkę cukru, ½ łyżeczki pieprzu i sól do smaku. Zamknąć zaślepkę. Gotować – temp. 100 °C/czas 5 min/ prędkość 1.
7. Dodać 50 g śmietany i ½ pęczku natki pietruszki drobno posiekanej. Zamieszać – 20 s/prędkość 2. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką.
8. Zupę pomidorową z makaronem podawać bezpośrednio po ugotowaniu.