

POMIDOROWA

Czas przygotowania: ok. 30 minut

Ilość: ok. 600g

Wiek: po 6. miesiącu

Składniki:

- 1 średni ziemniak
- 1 średnia marchewka
- pół pietruchy
- pół plasterka cebuli
- ok. 100g mięsa z królika
- łyżka drobnego makaronu
- pół listka laurowego
- 1/4 łyżeczki bazylii
- 150ml domowego przecieru z pomidorów
- woda
- pół łyżki oliwy z oliwek



Przygotowanie:

Ziemniaka, marchewkę, pietruczę obrać, pokroić w cząstki. Razem z cebulą umieścić w garnku i zalać wodą do wysokości warzyw i gotować przez 15 minut. Dodać makaron i bazylię, gotować jeszcze 5 minut. Na koniec wlać przecier z pomidorów i tylko zagotować [nie gotować]. Usunąć ziele i liść laurowy. Osobno ugotować mięso z królika w wodzie lub na parze. Połączyć zupę z mięsem i zblendować. Przed podaniem dodać oliwę z oliwek.

Voilà!

Notatki:

