

# ZUPA POMIDOROWA



4 PORCJE

## PRODUKTY

- 3 SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA
- LITR WODY
- PIETRUSZKA
- 2 MARCHEWKI
- SELER
- PÓŁ PĘCZKA NATKI PIETRUSZKI
- 4 ŁYŻKI RYŻU
- PUSZKA POMIDORÓW W KAWAŁKACH
- 3 ŁYŻKI KONCENTRATU POMIDOROWEGO
- 5 ZIARENEK ZIELA ANGIELSKIEGO
- PŁASKA ŁYŻECZKA SOLI
- SZCZYPTA PIEPRZU

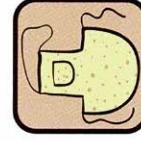
## PRZYGOTUJ

- TALERZ
- ŁYŻECZKA DO WARZYW
- ŁYŻKA
- GARNEK MINUTNIK WAZOWA
- NÓŻ
- ŁYŻKA CEDZAKOWA
- RĘKAWICE KUCHENNE
- DESKA DO KROJENIA
- RĘCZNIK PAPIEROWY

## PAMIĘTAJ!

- UMYJ RĘCE.

ZAŁÓŻ FARTUCH.



NAJPIERW PRZECZYTAJ POLECENIE POD OBRAZKIEM. PÓŹNIEJ PRZYJRZYJ SIĘ OBRAZKOWI, A DOWIESZ SIĘ, JAK WYKONAĆ DANĄ CZYNNOŚĆ.



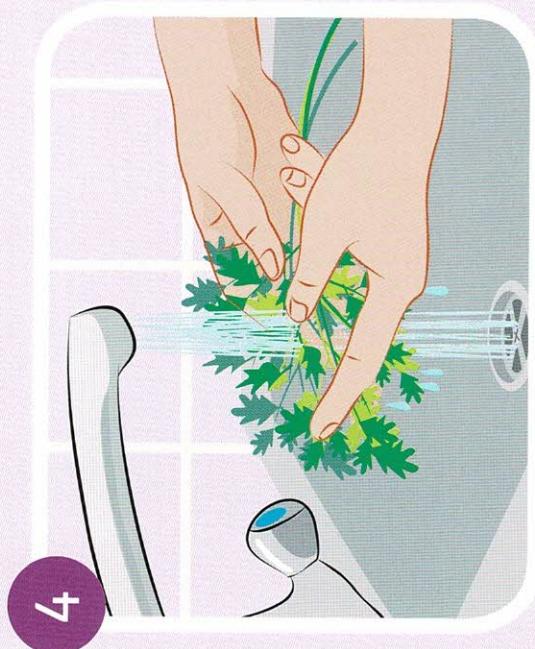
UMYJ WARZYWA.



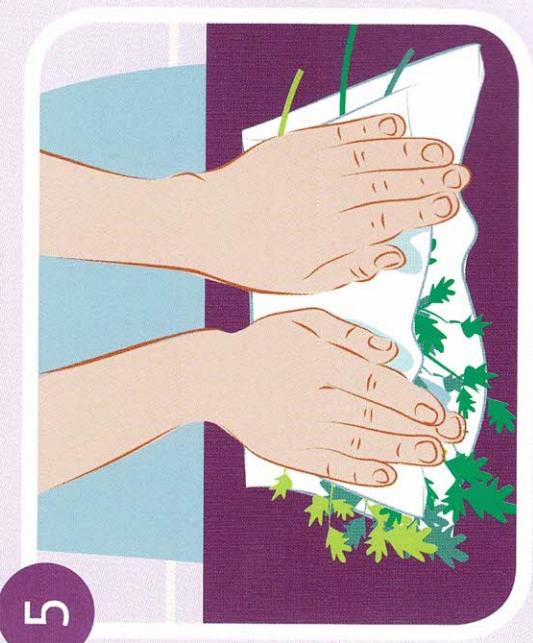
OSUSZ WARZYWA.



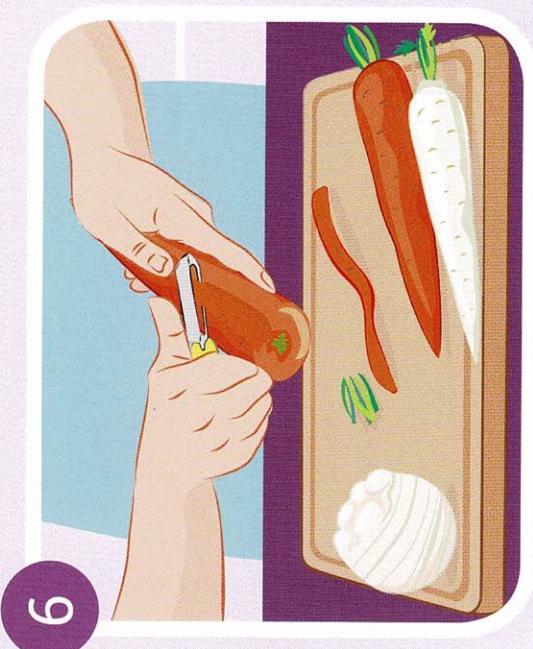
UMYJ SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA.



UMYJ NATKĘ PIETRUSZKI.



OSUSZ NATKĘ PIETRUSZKI.

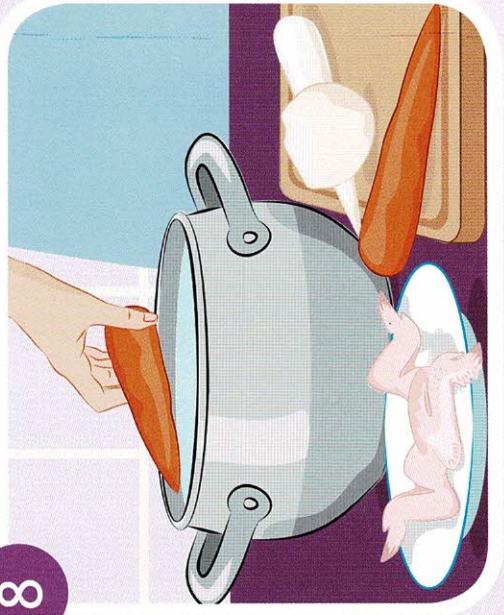


OBIERZ WARZYWA.



7

WLEJ WODĘ DO GARNKA.



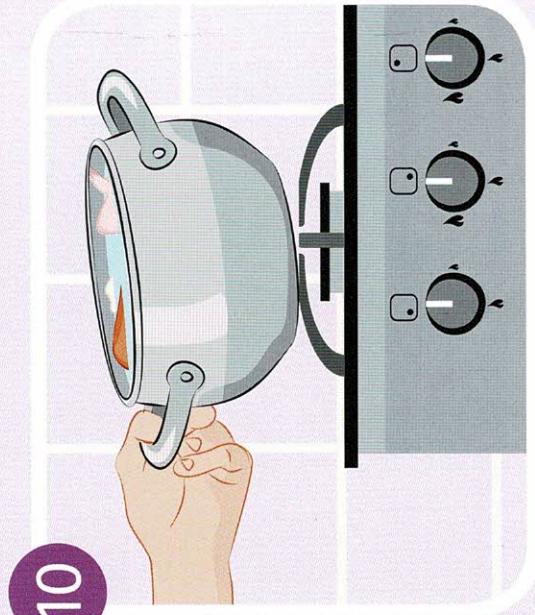
8

WRZUĆ SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA  
I WARZYWA DO GARNKA.



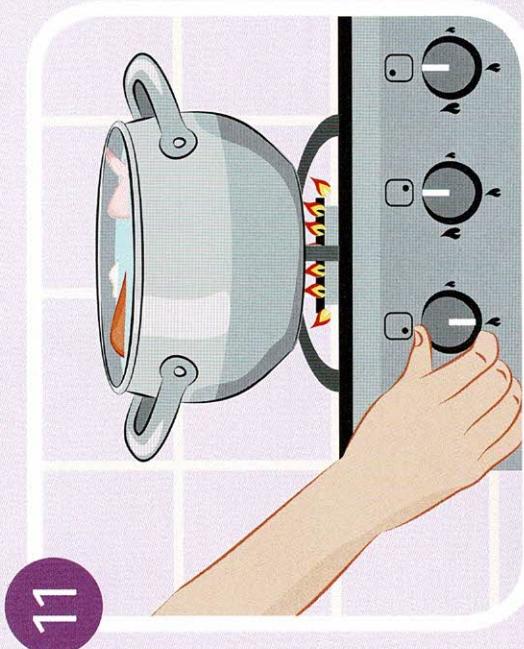
9

DODAJ SÓL I PIEPRZ.



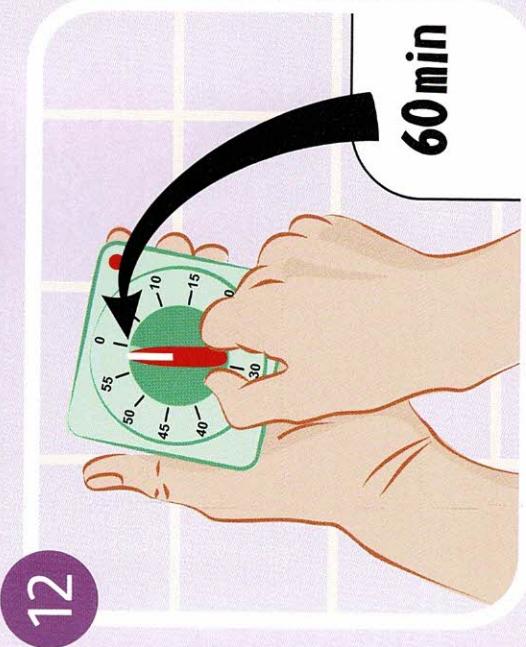
10

POSTAW GARNEK NA KUCHENCE.



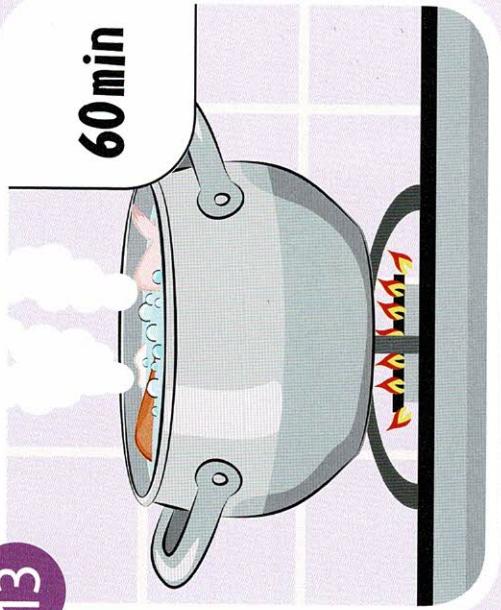
11

WŁĄCZ KUCHENKĘ.



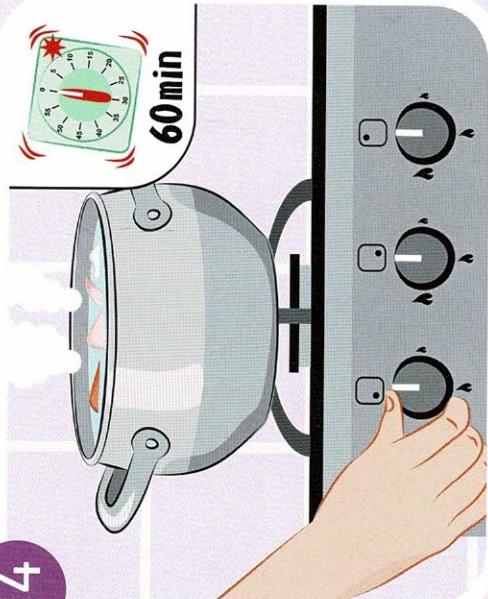
NASTAW MINUTNIK NA 1 GODZINĘ  
(60 MINUT).

**13**



GOTUJ WYWAR.

**14**



KIEDY ZADZWONI MINUTNIK, WYŁĄCZ KUCHENKĘ.

**15**



WYJMIJ Z WYWARU WARZYWA  
ŁYŻKĄ CEDZAKOWĄ.

**16**



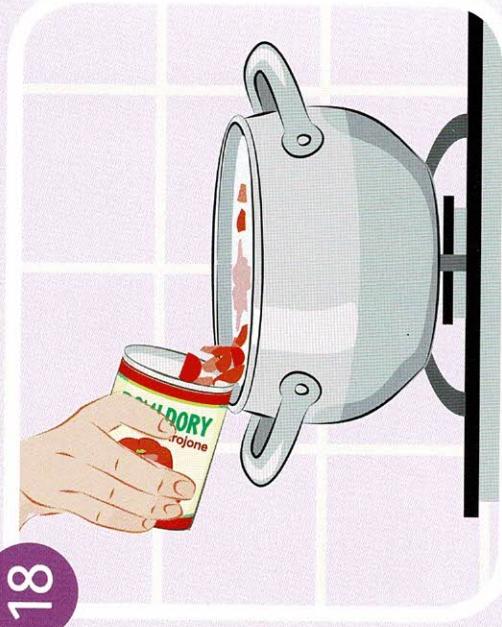
WYJMIJ Z WYWARU SKRZYDEŁKA  
ŁYŻKĄ CEDZAKOWĄ.

17



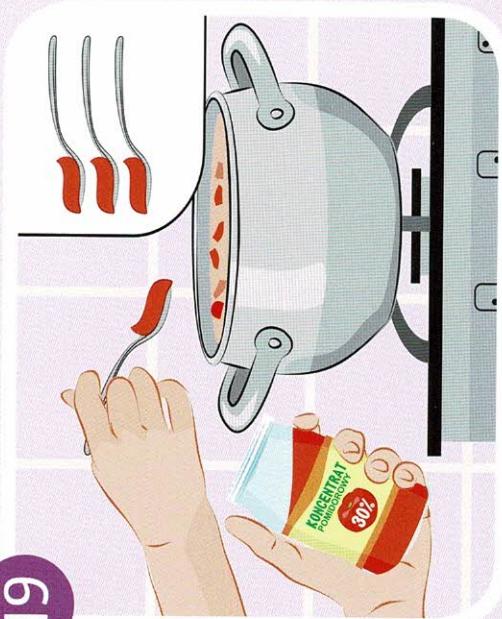
OSTROŻNIE OTWÓRZ PUSZKĘ  
Z POMIDORAMI.

18



WLEJ ZAWARTOŚĆ PUSZKI  
Z POMIDORAMI DO WYWARU.

19



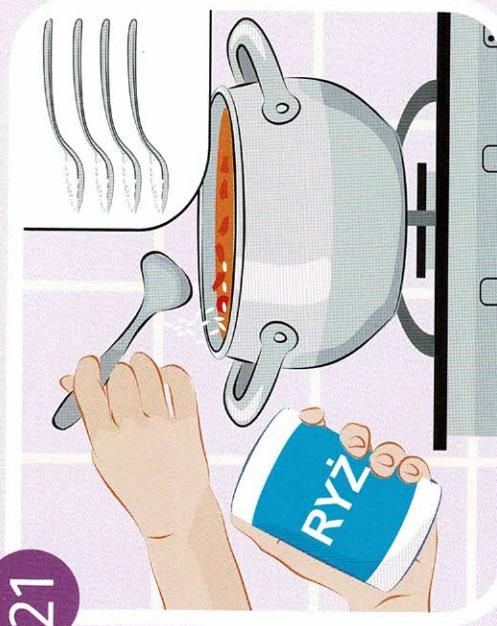
WŁÓŻ 3 ŁYŻKI KONCENTRATU  
POMIDOROWEGO DO WYWARU.

20



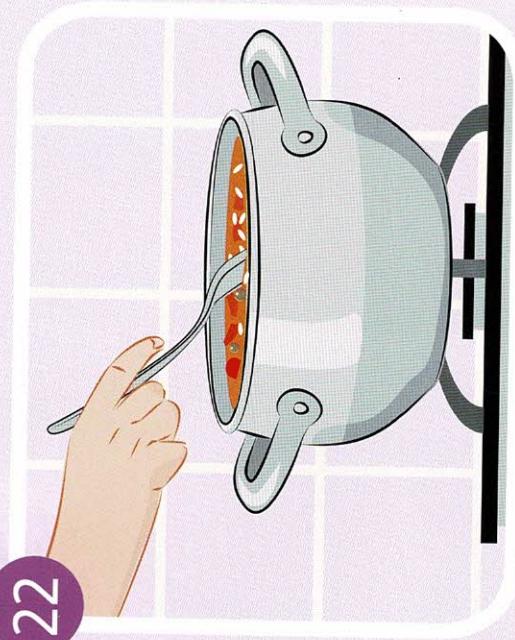
WRZUĆ ZIARENKA ZIELA  
ANGIELSKIEGO DO WYWARU.

21



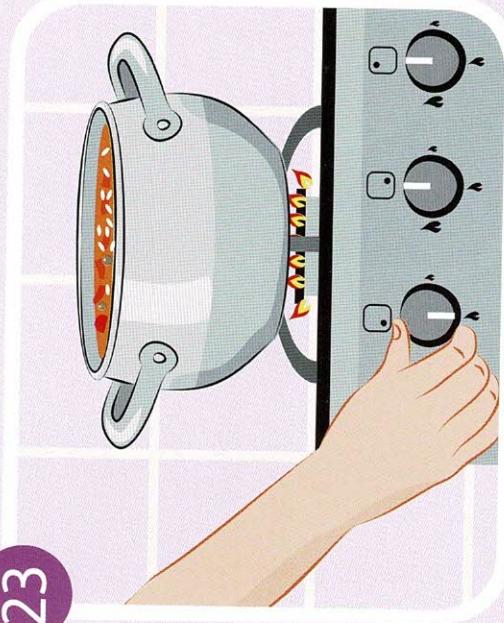
WSYP DO GARNKA 4 ŁYŻKI RYŻU.

22



ZAMIESZAJ WSZYSTKO.

23



WŁĄCZ KUCHENKĘ.

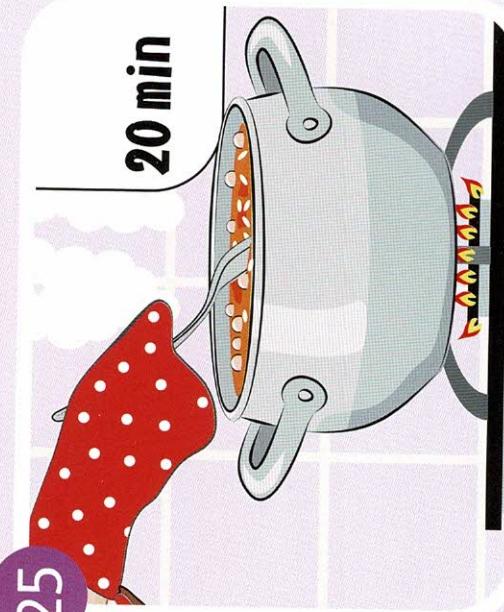
24



20 min

NASTAW MINUTNIK NA 20 MINUT.

25



20 min

26

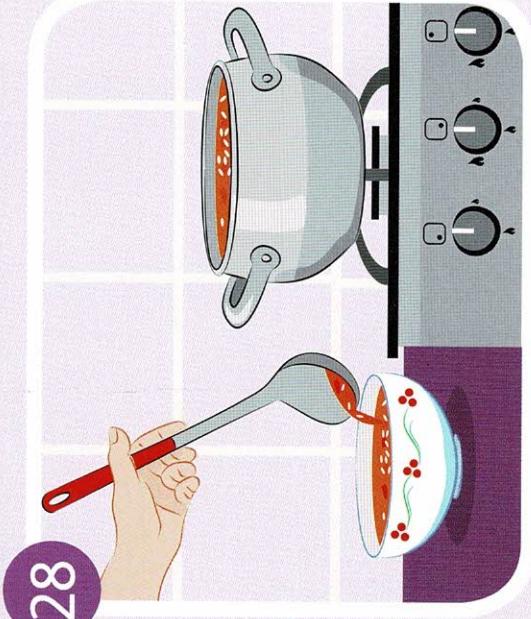


GOTUJ ZUPĘ – MIESZAJ JĄ  
CO JAKIS CZAS.

KIEDY ZADZWONI MINUTNIK,  
WYŁĄCZ KUCHENKĘ.



POSIEKAJ NATKĘ PIETRUSZKI.



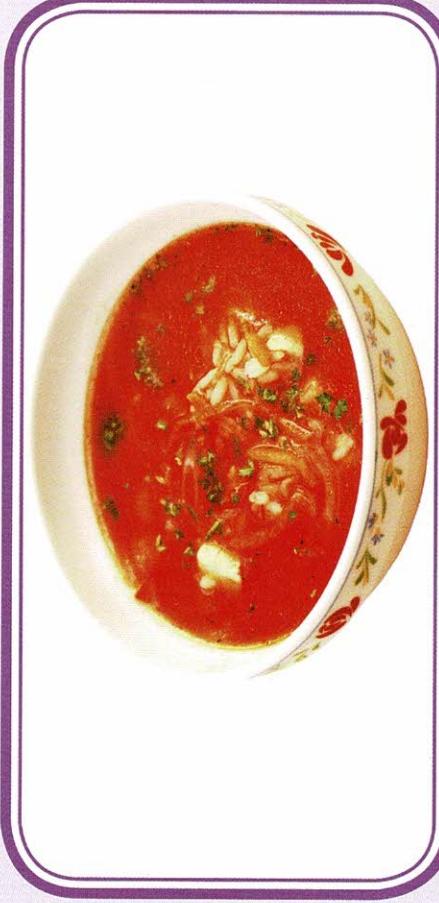
WLEJ ZUPĘ DO MISECZKI ŁYŻKA  
WAZOWĄ.



POSYP ZUPĘ NATKĄ PIETRUSZKI.

DOBRE RADY!

ZAMIAST SKRZYDEŁEK  
MOŻESZ WYKORZYSTAĆ  
UDKA Z KURCZAKA.  
ZAMIAST ŚWIĘŻYCH  
WARZYW MOŻESZ  
WYKORZYSTAĆ SUSZ  
WARZYWNY LUB GOTOWĄ  
MROŻONKĘ WARZYWNĄ.  
WARZYWA Z ZUPY MOŻESZ  
POKROIĆ W KOSTKĘ,  
POSOLIĆ I ZJEŚĆ.  
UGOTOWANE MIĘSO  
TEŻ MOŻESZ ZJEŚĆ.



ZUPA POMIDOROWA JEST GOTOWA.

**SMACZNego!**

UWAGA! ZOSTAW W KUCHNI PORZĄDEK.