

# Recettes de cuisine polonaise

## En français



## Soupe à la tomate - zupa pomidorowa

Une recette de soupe polonaise à base de tomates maison

### Ingrédients :

- 25 g de beurre et 3 cc de l'huile d'olive
- 1 oignon émincé ou 3 échalotes émincées fin
- 1 c. à soupe de farine
- une boîte des tomates concassées ou 5 tomates émondées et coupées en dés
- 1 cube de bouillon de poulet
- éventuellement 2 petites cuisses de poulet ou autre morceau
- 1,5 l d'eau
- 1 feuille de laurier
- jus d'un demi citron
- 1 c. à café de persil ciselé
- une petite boîte de concentrée de tomates
- sel, poivre, sucre ( 1 cuillère )
- 20 cl de crème liquide- aneth

## **Préparation :**

Dans un faitout, faites fondre le beurre et l'huile d'olive et faites-y revenir les oignons ou échalotes. Une fois les oignons bien transparentes , mélanger avec la farine.  
Ajouté l'eau, le bouillon, les tomates et concentré de tomates, feuille de laurier et le persil.  
Salez et poivrez, ajouter du jus de citron et un peu de sucre et mettez la viande de poulet.  
Portez à ébullition, puis laissez cuire à feu doux 30 minutes environ.  
Hors du feu, mixez le tout (sortir la viande et feuille de laurier avant) et ajoutez la crème liquide.  
Rectifiez l' assaisonnement.  
Réchauffez la préparation. Servez avec une pointe de persil haché

**Smacznego !**