

Pomidorowa z ziemniakami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna zupka!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag pomidorów -
- 2 marchewki -
- mały seler -
- 2 ziemniaki -
- mały pieczek natki pietruszki -
- pół szklanki gęstego jogurtu naturalnego -
- łyżeczka masła -
- bazylia, sol -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Marchewkę i selera umyć, obrać, pokroić na kawałki, warzywa chwilę dusimy na masle. Całość zalać 3 szklankami wrzątku i gotować pod przykryciem na małym ogniu. Po 15 minutach dodać obrane, opłukane i pokrojone w drobną kostkę ziemniaki oraz umyte, sparzone i brane ze skórki pomidory. Dusimy jeszcze 10 minut. Następnie dodać posiekaną natkę, przyprawić solą i bazylią. Zestawić z ognia, lekko przestudzić, zmiksować. Przełożyć do kokilek dodać 1-2 łyżki jogurtu.

