

Zupa pomidorowa

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Przepyszna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomidory - 1kg lub puszka pomidorów ok 800 g -
- cebula - 1 szt.
- woda - 1 l
- kostka rosołowa - 2 szt.
- liść laurowy - 2 szt.
- czosnek - 1
- bazylia świeża -
- rozmaryn -
- oliwa z oliwek -
- śmietana 18% - 1 szkl.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Rozdrobnione pomidorki podgotować z przyprawami, posiekaną cebulką i czosnkiem, aż zmiękną (~15min). Wyjąć listek laurowy. Dodać oliwę, śmietanę i zmiksować blenderem. Dolać wodę i zagotować, poprawić do smaku.

Podaję z makaronem ugotowanym al#039;dente i listkiem bazylii.

Smacznego :)

