

# Zupa pomidorowo-chlebowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**zupa**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- pomidory - 80 dag
- cebula -
- czosnek - 2 ząbki
- kromki chleba tostowego - 4 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- kostka bulionowa -
- pieprz -

## Etapy przyrządzenia:

**1.**



Pomidory umyć, pokroić w kostkę, wycinając nasady ogonków

**2.**



Cebulę obrać, pokroić w kostkę

**3.**



Czosnek, obrać zetrzeć na tarce

- 4.** W rondlu podgrzać olej, włożyć pomidory, cebule i czosnek, dusić przez 10 min pod przykryciem na średnim ogniu
- 5.** W dwóch szklankach wrzątku rozpuścić kostkę bulionową i namoczyć pokrojone w kostkę pieczywo. Podduszone pomidory zmiksować z bulionem i namoczonym pieczywem

