

Co na obiad: Zupa pomidorowa wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

olej	do smażenia
pomidor	6 sztuk
czosnek	6 ząbków
sól morska - MŁYNEK Prymat	do smaku
bulion na zupę pho	1,5 litra
ryż	100 gramów
bazylia	1 łyżeczka
Przyprawa do Bruschetty	1 łyżeczka
cebula	1 sztuka
papryka ostra mielona	1 łyżeczka
śmietana 18%	1 łyżka

Do dekoracji:

natka pietruszki	do dekoracji
świeże listki bazylii	do dekoracji
śmietana 18%	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojony czosnek podsmaż lekko na patelni, dodaj pokrojone pomidory, posól całość i smaż ok. 10 minut. W tym czasie odcedź bulion ([zupę pho](#)) do garnka, posól i ugotuj w nim ryż. Po 10 minutach dodaj do pomidorów bazylię oraz przyprawę do bruschetty. Gotuj jeszcze 10 minut.

Gotowy koncentrat zmiel w blenderze lub robocie kuchennym, a cebulkę podsmaż na złoty kolor. Kiedy ryż jest ugotowany wlej do niego koncentrat, dodaj cebulkę, zamieszaj i zahartuj śmietanę gorącą zupą, po czym wlej ją z powrotem.

Zupę pomidorową dopraw ostrą papryką i podawaj ze świeżą bazylią, natką pietruszki oraz kleksem z kwaśnej śmietany.