

Krem z pomidorów z czosnkiem i ziołami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek z ziołami Smak	kilka ząbków
cebula	1 szt
oliwa	4 łyżki
pomidory bez skóry	6 szt
rosół z kury Kucharek	1 l
tymianek	
cukier	do smaku
ser pleśniowy	80 g
bazylia	kilka listków
pestki dyni	2 prażone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania: cebulę i czosnek podsmażyć na oliwie. Dodać pomidory, chwilę smażyć, wlać bulion i gotować 10 minut, doprawić do smaku. Zupę zmiksować. Przed podaniem posypać serem pleśniowym, posiekaną bazylią i pestkami dyni.