

Kremowa zupa pomidorowa z tortellini



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

Pomidory krojone z puszki	800 g
bulion warzywny	150 ml
śmietana kremówka	100 ml
parmezan	30 g
cebula	1
czosnek	1-2 ząbki
bazylia świeża	1/2 pęczka
Przyprawa harissa	1 łyżeczka płaska
cukier	1/2 łyżeczki
oliwa	2 łyżki
sól i pieprz	
Dodatkowo	
tortellini	300 g (szpinak i ricotta)
bazylia świeża	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obieramy, drobno siekamy. W garnku rozgrzewamy oliwę, dodajemy cebulę z czosnkiem i podsmażamy, aż cebulka się zeszkli. Dodajemy pomidory, bulion, parmezan, posiekaną bazylię, harrise i cukier. Gotujemy na średnim ogniu około 20 minut. Do zupy dodajemy śmietankę i delikatnie blendujemy. W zupie powinny pozostać niewielkie kawałeczki pomidorów. Ponownie stawiamy na gazie, doprawiamy do smaku pieprzem, solą i chwilę gotujemy, aby smaki się połączyły.

Tortellini gotujemy w lekko osolonej wodzie, według przepisu na opakowaniu. Do miseczek nakładamy porcje pierożków, zalewamy zupą i dekorujemy listkiem bazylii.