

## Kremowa zupa z pieczonych pomidorów



**JUSTYNA92**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pomidory malinowe</b>	1 1/2 kg
<b>marchew</b>	2-3 szt
<b>rosół</b>	2 1/2 litra
<b>tymianek Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>bazylija otarta Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>cebula</b>	1 szt
<b>ząbek czosnku</b>	3 szt
<b>śmietana do zup</b>	1,5 szkl
<b>sól i pieprz</b>	
<b>makaron</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Pomidory umyć , pokroić na ćwiartki ułożyć w naczyniu żaroodpornym skórka w dół , skropić oliwa ułożyć kawałki obranej cebuli i czosnku posypać tymiankiem i oliwa.
- KROK 2 Pomidory piec ok 30 minut w temp 200 stopni następnie skrócić temp do 150 i piec ok 10 minut. Ostudzone pomidory obrać ze skórki.
- KROK 3 Rosół zagotować a w nim obrane marchewki, następnie je wyciągnąć i zmiksować z pomidorami.
- KROK 4 Do zmiksowanych pomidorów wlać śmietanę i wymieszać.
- KROK 5 Pomidory ze śmietaną wymieszać z rosółem.

KROK 6 Zupę doprawić do smaku i podawać z ugotowanym makaronem.