

## Pomidorowa z orzechami

### AGINAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>pomidory</b>	1 kg
<b>orzechy włoskie</b>	300 g
<b>cebule</b>	2
<b>natka pietruszki</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>bulion warzywny</b>	1,5 l

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulkę obieramy i kroimy w kostkę. Podsmażamy na oleju do miękkości. Następnie sparzamy pomidory, zdejmujemy z nich skórkę i dusimy pod przykryciem, aż nam się rozlecą. Orzechy zalewamy wrzątkiem, obieramy ze skórki i ścieramy na tarce. Dodajemy je do pomidorów, dodajemy cebulę i bulion. Gotujemy ok 40 minut. Przyprawiamy i posypujemy natką pietruszki.