

## Toskańska zupa pomidorowa



**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>dojrzałe pomidory</b>	1 kg
<b>całe pomidory</b>	1 puszka
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>por (biała część)</b>	1 sztuka
<b>oliwa</b>	1/4 szklanki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>Bazylija suszona Prymat</b>	1 kopiastra łyżka
<b>przyprawa do potraw</b>	1 łyżeczka
<b>bułka czerstwa</b>	25 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do naczynia żaroodpornego wlać oliwę, włożyć obrany i pokrojony por, czosnek i lekko podsmażyć. Następnie dodać obrane ze skórki i pokrojone pomidory, bazylię, przyprawę KUCHAREK, pieprz i 2 szklanki wody. Dusić do chwili, aż pomidory się rozgotują. Następnie dodać drobno pokruszony chleb i wymieszać. Naczynie przykryć i odstawić na 1 godz. Po tym czasie zupę zmiksować i lekko podgrzać. Podawać skropioną oliwą i posypaną zmielonym pieprzem.  
(4 porcje)