

## Zupa cebulowa w pomidorach



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	500 gramów
<b>marchew</b>	2 sztuki
<b>ząbki czosnku</b>	2 sztuki
<b>ziemniaki</b>	4 sztuki
<b>kiełbasa</b>	2 sztuki
<b>olej słonecznikowy</b>	2 łyżki
<b>bulion warzywny</b>	1.5 litra
<b>passata pomidorowa</b>	500 mililitrów
<b>Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią Prymat</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule obieramy, kroimy w piórka.

Czosnek obieramy, rozgniatamy.

Marchew obieramy, kroimy w talarki.

Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę.

Kiełbasę kroimy w talarki.

Wszystko wrzucamy na rozgrzany tłuszcz i dusimy od przykryciem przez kwadrans.

Dodajemy 2 łyżki pasty rosołowej (patrz kostka rosołowa), zalewamy 1,5 l wrzątku, gotujemy kolejny kwadrans, bez przykrycia. Następnie dodajemy passatę, suszone pomidory, zagotowujemy. Całość doprawiamy solą i pieprzem.