

Zupa-krem pomidorowa



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pulpa pomidorowa	1/2 l
bulion warzywny	300 ml
czosnek	1 ząbek
mozzarella	
pieprz	
masło	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić w kostkę pół cebulki, czosnek posiekać drobnutko, Na patelni rozgrzać łyżkę masła wrzucić pokrojone warzywa i lekko zeszklić. W garnku zagotować bulion najlepiej mięsno-warzywny wrzucić zawartość patelni, pulpę pomidorową i pogotować parę minut. Następnie blenderem zmiksować, doprawić do smaku i gorącą nalewać do miseczek. Mozzarellę pokroić w paseczki i do każdej miseczki włożyć jedną sztukę.