

Zupa krem z pomidorów



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	1 kg
cebula	2 sztuki
ząbki czosnku	2 sztuki
miód wielokwiatowy	2 łyżki
masło klarowane	2 łyżki
rosół z kury Kucharek	1/2 litra
sok z cytryny	1 łyżka

Do smaku

Przyprawa do potraw Kucharek

chili pieprz cayenne

Opcjonalnie

orzeszki piniowe prażone	3 łyżki
makaron	100 gramów
śmietana kremówka	100 ml
bazylia świeża	4 gałązki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym garnku na gorącym maśle smażymy pokrojoną w kostkę cebulę oraz pokrojony w plasterki czosnek, po trzech minutach dodajemy pokrojone w kostkę pomidory, miód, sok z cytryny i dusimy około pięciu minut. Następnie wlewamy ciepły rosół gotujemy do miękkości warzyw, miksujemy doprowadzając do smaku i przecedzamy przez sito.

Tak przygotowany krem pomidorowy serwujemy ze śmietaną i makaronem. Można podać z prażonymi orzeszkami pinii dekorując gałązkami świeżej bazylii.