

ZUPA POMIDOROWA



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidor	4 sztuki
serek topiny kremowy	1 kostka
Bazylia suszona Prymat	do smaku
przyprawa w płynie	do smaku
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	2 łyżeczki
kostka rosołowa	3 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kostek rosołowych robimy wywar. Około 2 litry wody.
Blenderem miksujemy pomidory (całe ze skórkami) razem z marchewką, pietruszką, serkiem topionym. Do gotującego się na wolnym ogniu wywarze wlewamy zmiksowaną masę.
Przyprawiamy do smaku i dodajemy bazylię.

Możemy podawać z makaronem lub z ryżem