

Zupa pomidorowa z papryką i grzankami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	1/2 kg
cebula	1 szt
rosół	1 l
czosnek	2 ząbki
oliwa	1 łyżka
masło	4 łyżki
chleb tostowy	3-4 kromki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
papryka	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Pomidory umyć, pokroić na kawałki. W rondelku rozgrzać 2 łyżki masła, podsmażyć posiekany ząbek czosnku, włożyć pokrojone pomidory, przykryć i dusić do miękkości. Następnie przetrzeć przez sito lub zmixować, wlać rosół.
- KROK 2** Na rozgrzanej oliwie podsmażyć drobno posiekaną cebulę i paprykę. Połączyć z zupą, zagotować, przyprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 3** Chleb tostowy pokroić w kostkę, przyrumienić na rozgrzanym pozostałym maśle z dodatkiem zmiążdżonego czosnku. Zupę podawać posypaną czosnkowymi grzankami.