

Zupa krem z pomidorów



KAMILAGORCZYCA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory krojone z puszki	800 g
czosnek	3 ząbki
kwaśnej śmietany	2 łyżki
żółtego sera	4 łyżki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
oliwy z oliwek	2 łyżki
bazylia	3 listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzewamy oliwę z oliwek i układamy pomidory z puszki. Oczywiście w sezonie wskazane jest użycie świeżych i mocno dojrzałych pomidorów. Dodajemy posiekane ząbki czosnku, bazylię i dusimy przez 10-12 minut. Następnie miksujemy składniki i doprowadzamy do smaku. Dolewamy odrobinę wody, jeśli zupa jest zbyt gęsta. Gotujemy jeszcze 5 minut. Podajemy ze startym żółtym serem, kleksem kwaśnej śmietany i listkiem bazylii. Zupa doskonale smakuje również z makaronem. Smacznego