

Krem z pomidorów



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	1 ząbek
cebula	1 sztuka
oliwa	1 łyżka
mięsiste pomidory	700 gram
seler naciowy	2 łodygi
passata pomidorowa	400 gram
sól, pieprz, szczypta suszonego oregano	do smaku
Kulki z koziego sera:	
kozi ser	100 gram
żółtko jajek	1 sztuka
mąka	50 gram
posiekana natka	1 łyżka
bulion warzywny	500 ml
parmezan starty	50 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek i cebulę posiekaj, podsmaż na oliwie, dodaj pokrojony seler i obrane pomidory. Wlej bulion, gotuj przez 30 minut, zmiksuj, przelej do garnka. Dodaj passatę, gotuj przez 10 minut. Ser roznieć widelcem, wymieszaj z parmezanem, mąką, żółtkiem i natką, przypraw szczyptą soli. Wyrób na gęstą masę (jeśli jest za rzadko, dosyp mąki). Uformuj kulki wielkości włoskiego orzecha, wrzuc je do wrzącej wody. Gotuj przez 5 minut, licząc od wypłynięcia, odcedź. Krem przypraw, podawaj na ciepło z kulkami z sera, udekoruj świeżymi ziołami.

