

zupa pomidorowa z pesto



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidory	2 kg
wywar z wloszczyny	
gęsta śmietana	2 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
sól i pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory ugotować w bulionie. Następnie przetrzeć je przez sito. Doprawić do smaku i zagotować. Wymieszać ze śmietaną i podgrzać. Zupę podawać w bulionetkach na wierzchu ozdobić kleksem z sosu Pesto.