

Toskańska zupa pomidorowa



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dojrzałe pomidory	1 kg
całe pomidory	1 puszka
czosnek	3 ząbki
por (biała część)	1 sztuka
oliwa	1/4 szklanki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Bazylia suszona Prymat	1 kopiąsta łyżka
przyprawa do potraw	1 łyżeczka
bułka czerstwa	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do naczynia żaroodpornego wlać oliwę, włożyć obrany i pokrojony por, czosnek i lekko podsmażyć. Następnie dodać obrane ze skórki i pokrojone pomidory, bazylię, przyprawę KUCHAREK, pieprz i 2 szklanki wody. Dusić do chwili, aż pomidory się rozgotują. Następnie dodać drobno pokruszony chleb i wymieszać. Naczynie przykryć i odstawić na 1 godz. Po tym czasie zupę zmiksować i lekko podgrzać. Podawać skropioną oliwą i posypaną zmielonym pieprzem.
(4 porcje)