

Zupa pomidorowa z cebulą



JUSTYNA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1
pomidor	6
olej	
śmietana 12%	
makaron kokardki	
pietruszka	
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzany olej dajemy obraną i pokrojoną w drobną kostkę cebulę i chwilę podsmażamy. Pomidory parzymy i obieramy ze skórki, a następnie dodajemy do cebuli i wszystko razem chwilę podsmażamy. Przygotowujemy wywar z warzyw i kostki (2,5 l bulionu). Podsmażoną cebulę i pomidora wrzucamy do bulionu i czekamy aż się zagotuje. Do zupy dodajemy makaron lub ryż albo lane ciasto. Gotową zupę rozlewamy do miseczek. Do każdej dodajemy śmietany i posypujemy pietruszką. Zupa ma lekko słodki smak przez cebulę. Słodki smak można zmienić dodając ostrą paprykę w proszku.