

Włoska zupa pomidorowa z ciabattą



DOROTA20W



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
oliwa	4 łyżki
pomidory siekane	2 puszki
wywar warzywny	1 l
bazylia	
oregano	
sól	
pieprz	
chili	
ciabatta	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

a patelni rozgrzać oliwę (niezbyt mocno). Cebule obrać, posiekać dosyć grubo i zeszklić na oliwie. Do zeszkłonej cebuli dodać pomidory i poddusić wszystko 3-4 min. Dodać przyprawy (sól, pieprz, chili, bazylię i oregano), wymieszać. Dodać wywar warzywny i szklankę wody. Gotować ok 10 min. Zupę podawać ze świeżą lub opieczoną w tosterze ciabattą (można też po opieczeniu przetrzeć każdą kromkę ząbkiem czosnku).