

Zupa pomidorowa



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kostki warzywne	2 szt
woda	1,5 l
kubeczek śmietany 22%	1 szt
masło	3 łyżki
cukier	szczypta
małutki słoiczek koncentratu pomidorowego	1 szt
bazylia świeża	do smaku
sól i pieprz	do smaku
włoszczyzna	1/2 (krojona w paski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyzne wrzucić do garnka, zalać wodą, dodać kostki bulionowe i 1 łyżkę masła. Zagotować, zmniejszyć ogień i gotować 15-20 min. Dodać koncentrat gotować kolejne 15 min. Zupę zmiksować z bazylią. Posolić i popieprzyć, dodać pozostałe masło i śmietanę. Podawać z ryżem, makaronem albo chlebem.