

Zupa pomidorowa na ostro



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------------|--------------|
| pomidory | 1 kg |
| włoszczyzna | 1 pęczek |
| cebula biała | 1 szt |
| śmietana | 2-3 łyżki |
| masło | 2 łyżki |
| Liść laurowy suszony Prymat | 2 szt |
| papryczka chili | 1 szt |
| sól | |
| pieprz | |
| wino białe wytrawne | 0,5 szklanki |
| estragon | 1 łyżeczka |
| Owoc jałowca cały Prymat | 2 łyżeczki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondlu rozgrzać masło, włożyć pomidory i dusić ok pół godziny. Dodać obraną cebulę, włoszczyznę, papryczkę chilli, podać 2 szklankami wody jeszcze chwilę gotować. Wlać pół szklanki wina, dodać liść laurowy, przykryć i gotować około 15 minut. Przetrzeć zupę przez gęste sitko, dodać jagody jałowca, zagotować, doprawić do smaku, posypać estragonem. Na talerzu dodać śmietanę.