

hiszpańska pomidorowa.



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	5
OSTRA PAPRYCZKA	1 mała
masło	1 łyżka
bulion drobiowy	1 l
jajko	
mąka	2-3 łyżki
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomidory umyj,pokrój.papryczkę umyj,wyjmij pestki.w rondlu rozgrzewaj masło,wrzuć pomidory oraz papryczkę i duś pod przykryciem 10 min.przetrzyj przez sito.wlej gorący bulion,zagotuj,przypraw solą i pieprzem,jajko wymieszaj z mąką.wlej cienkim strumieniem do wrzącej zupy,mieszając.posyp listkami Bazyli.