

ZUPA KREM Z POMIDORÓW



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 SZT
oliwa	2 ŁYŻKI
koncentrat pomidorowy	4 ŁYŻKI
mąka	3 ŁYŻKI
pomidory	2 PUSZKI
rosół	1 LITR
bazylia	1 PĘCZEK
gin	125 ML
śmietana kremówka	100 G
śmietana kwaśna	150 G
sól, pieprz	DO SMAKU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CEBULĘ POKROJONĄ W PIÓRKA ZESZKLIĆ NA OLIWIE, DODAC KONCENTRAT, OPRÓSZYĆ MĄKĄ, WYMIESZAĆ I ZASMAŻYĆ, PRZEŁOŻYĆ DO WYSOKIEGO GARNKA, DODAC POMIDORY Z ZALEWĄ I ROSÓŁ, PRZYPRAWIĆ I GOTOWAĆ 10-15 MINUT. ZUPĘ ZMIKSOWAĆ, DODAC GIN, ŚMIETANĘ I DOKŁADNIE WYMIESZAĆ. BAZYLIĘ PODAĆ DO ZUPY BEZPOŚREDNIO PRZED PODANIEM.