

Zupa Pomidorowa - krem

**AGNIESZKA140**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
masło	50 gram
boczek wędzony	100 gram
pomidory całe	1 puszka
bulion	0.5 litra
przecier pomidorowy	150 gram
śmietana słodka	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
natka pietruszki	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Masło rozpuszczamy w wysokim rondelku. Wrzucamy cebulę i podsmażamy. Boczek kroimy w kostkę i wrzucamy do cebulki. Smażymy ok 3-5 minut - aż się zrumieni. Puskę pomidorów wlewamy do garnka z cebulką i boczkiem. Dusimy na małym ogniu aż pomidory się rozlecą - ok 10-15 minut. Do garnka wlewamy 0.5 l bulionu i dodajemy cały przecier - mieszamy, aż całe się rozejdzie. Gotujemy jeszcze ok 30 minut. Po tym czasie blenderem rozdrabniamy wszystkie składniki, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Z powrotem ustawiamy garnek na ogniu. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Dodajemy śmietanę - nie zagotowujemy. Wlewamy gorące go miseczek prószy my natką pietruszki. Podawać z grzankami :)