



przepisy.pl

Zupa czosnkowa z pomidorami



Składniki:

- ząbek czosnku - 6 sztuk
- włoszczyzna - 1 pęczek
- pomidor - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki
- liść laurowy - 1 sztuka
- majeranek - 1 łyżka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekać.
2. W garnku rozgrzać olej. Wrzucić włoszczyznę pokrojoną w paseczki i cebulę. Dusić 10 minut.
3. Dodać pomidory i 1l wody.
4. Dodać Bulion na włoszczyźnie Knorr. Gotować, aż warzywa zmiękną.
5. Minutę przed końcem dodać przeciśnięty czosnek. Doprawić do smaku.
6. Podawać z ryżem lub pieczywem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl