



przepisy.pl

## Zupa pomidorowa pachnąca bazylią



 45 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Cebula (pokrojona w kostkę) - 1 szklanka
- masło - 1 łyżka
- marchew starta - 0.5 szklanek
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 szczypta
- świeża bazylia - 10 sztuk
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- puszka pomidorów bez skóry krojonych - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Bazylia Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Kostkę knorra zalać 500ml wrzątkiem. Rozpuść masło w dużym rondlu Dodać posiekaną cebulę, startą marchew, czosnek drobno pokrojony i smażyć przez 5 minut, aż warzywa będą miękkie, często mieszając.
2. Dodać puszki pomidorów, bulion, koncentrat, liście bazylii, mini kosteczkę bazylii i doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i gotować 30 min. Zdjąć z ognia. Doprawić solą, cukrem i pieprzem.
3. Zmiksować zupę blenderem, ewentualnie partiami tak żeby się nie oparzyć. Nie musi być idealnie gładka, fajnie jak czuć kawałki warzyw. Doprawić do smaku jeśli potrzeba. Przełać do misek udekorować liściem bazylii.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)