



przepisy.pl

Czosnkowo-pomidorowa sałatka

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory - 4 sztuki
- pieprz
- sól
- ostra papryka w proszku - 1 łyżeczka
- bazylią natka pietruszki - 1 łyżeczka
- oregano - 1 łyżeczka
- słodka mielona papryka - 1 łyżeczka
- białe wino - 1 szklanka
- kromki Ciabatta - 6 sztuk
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- olej - 6 łyżek
- rosół na włoszczyźnie - 4 szklanki

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

Sposób przygotowania:

1. Obrany czosnek pokrój w plasterki. Obrane pomidory pokrój w kostkę.
2. Czosnek zeszklij na 3 łyżkach oliwy, dodaj pomidory, słodka paprykę, oregano, bazylię i duś 5 minut.
3. Dołóż 3 porwane kromki Ciabatty, wlej wino i bulion Knorr. Gotuj 20 minut, zmiksuj i dopraw solą i pieprzem.
4. Pozostałe kromki Ciabattę pokrój w kostkę i zrumień na reszcie oleju.
5. Zupę rozlej do misek, posyp posiekana natka i grzankami, a także papryką ostrą.

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