



przepisy.pl

Indyjska zupa pomidorowa



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory z puszki - 800 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 2 sztuki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- garam masala - 0.5 łyżeczek
- papryczka chilli (posiekana) - 1 sztuka
- imbir świeży posiekany - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- mleko kokosowe - 400 gramów
- cebula posiekana - 1 sztuka
- czosnek posiekany, ząbek - 3 sztuki
- oliwa - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku rozgrzej oliwę i przesmaż cebulę oraz czosnek. Dodaj kumin, garam masala, imbir, papryczkę oraz liść laurowy. Wszystko razem smaż chwilę.
2. Do garnka dodaj pomidory z puszki, wodę (200 ml) i mleko kokosowe. Dopraw bulionetkami i zagotuj.
3. Zmniejsz ogień i gotuj 15 minut. Po tym czasie wyjmij liść i zmiksuj zupę na gładko. Podawaj udekorowaną listkami kolendry i np. odrobiną jogurtu.

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