



przepisy.pl

## Indyjska zupa pomidorowa



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- pomidory w puszcze - 2 puszki
- mleko kokosowe z puszki - 1 puszka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- woda - 400 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- świeży imbir - 3 cm kawałek - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- papryczka chilli - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- kolendra - 0.5 łyżeczek
- garam masala - 0.5 łyżeczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Podgrzej olej w dużym garnku. Posiekaj cebulę i czosnek, zetrzyj imbir na tarce. Dodaj do oleju i smaż, aż cebula będzie miękka.
2. Posiekaj chilli. Następnie dodaj do cebuli chilli, liść laurowy, kmin rzymski, kolendrę i garam masalę. Smaż przez około 4-5 minut i dodaj pomidory.
3. Dolej mleko kokosowe i 400 mililitrów wody. Następnie dodaj kostkę Knorr.
4. Gotuj około 15-20 minut, a następnie zmiksuj blenderem. Podawaj z chlebem.

---

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)