



przepisy.pl

Krem pomidorowy z grzankami



Składniki:

- pomidory z puszki - 800 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- cebula posiekana - 1 sztuka
- czosnek posiekany, ząbek - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- bagietka - kromki - 8 sztuk
- mozzarella - 4 plastry
- świeża bazylija kilka listków

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę oraz czosnek posiekaj i przesmaż w garnku na oliwie. Dodaj pomidory, 200 ml wody i zagotuj.
2. Zupę przypraw kostkami rosółowymi, zmniejsz ogień i gotuj 10 minut. Po tym czasie zupę zmiksuj na krem.
3. Kromki pieczywa opiek na złoty kolor w rozgrzanym piekarniku. Na 4 kromki nałóż ser i przykryj każdą z nich pozostałymi kromkami. Ponownie zapiecz w piekarniku, ale tylko chwilę aby ser rozpuścił się. Gotową zupę udekoruj listkami bazylii i podawaj z grzankami.

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