



przepisy.pl

# Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią z paluszkami grissini



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pomidory pelati - 700 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- woda - 1 litr
- cebula - 1 sztuka
- świeża bazylia - 0.5 pęczków
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cukier do smaku - 1 szczypta
- oliwa do smażenia
- jogurt naturalny - 80 mililitrów
- czarne oliwki - 6 sztuk
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- mozzarella - 1 sztuka
- paluszki grissini - 4 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Kostki Rosołu z kury Knorr rozprowadź w gorącej wodzie. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oliwie z oliwek, dodaj pomidory pelati i całość duś chwilę.
2. Następnie zalej wszystko przygotowanym z bulionetki rosółem i gotuj kilka minut.
3. Dodaj bazylię, cukier i świeżo zmielony pieprz, a następnie całość zmiksuj.
4. Zupę przelej do głębokiego talerza. Dodaj mozzarellę pokrojoną w kostkę.
5. Paluszki grissini zamocz w jogurcie, a następnie obsyp pokrojonymi bardzo drobno oliwkami i szczypiorkiem. Grissini podawaj ułożone na zupie. Całość udekoruj listkami 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)