



przepisy.pl

Krem z pomidorów z mozzarellą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory pelati - 2 opakowania
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- ser mozzarella - 1 opakowanie
- cebula biała - 3 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- olej - 4 łyżki
- cukier - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz, pokrój i obsmaż w garnku. Jeśli lubisz pikantne smaki, dorzuć papryczkę chili. Wlej litr wody, dodaj kostki Knorr i pomidory z puszki. Całość gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut.
2. Fix Knorr wymieszaj ze śmietaną i dodaj do zupy. Gotuj 4 minuty.
3. Zupę dopraw cukrem i pieprzem. Podawaj z kulkami mozzarelli.

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