



Pomidorowa po włosku

przepisy.pl



Składniki:

- pomidory pelati w puszcze - 2 opakowania
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 3 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- olej - 4 łyżki
- woda - 1 litr



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz, pokrój w kostkę i obsmaż w garnku. Dodaj litr wody, kostkę Knorr oraz pomidory z puszki.
2. Całość gotuj na wolnym ogniu przez 15 minut. Fix Knorr wymieszaj ze śmietaną i dodaj do zupy.
3. Gotuj 4 minuty. Zupę podawaj udekorowaną łyżką śmietany. Świetnym dodatkiem będzie kilka listków bazylii, które podkreślą smak dania i aromat pomidorów.

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