



przepisy.pl

Pomidorowa zupa krem z makaronem



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- marchewka (ok. 150 g) - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- łodyga selera naciowego (ok. 50 g) - 1 sztuka
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka
- mały przecier pomidorowy - 1 sztuka
- makaron lub ryż - 200 gramów
- śmietana 12% - 1 opakowanie
- woda - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Na początku dokładnie umyj wszystkie warzywa i pokrój je na mniejsze kawałki.
2. Do garnka nalej około 1,5 litra wody i zagotuj. Następnie wrzuć kostkę Bulionu cielęcego Knorr i przygotowane wcześniej warzywa.
3. Gotuj do momentu, gdy warzywa staną się miękkie, po czym dodaj przecier pomidorowy.
4. Całość zmiksuj blenderem. Zupę możesz podawać ze śmietaną, posiekaną pietruszką i ulubionym makaronem (lub ryżem) twojego dziecka.

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