



przepisy.pl

Zupa krem z pomidorów



Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- puszka pomidorów - 400 gramów
- oliwa - 2 łyżki
- kwaśna śmietana 12% - 4 łyżki
- świeża bazylia do dekoracji
- bulion warzywny - 250 mililitrów

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



30 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij w garnku na rozgrzanej oliwie.
2. Następnie dodaj pomidory z puszki oraz bulion warzywny. Całość zagotuj.
3. Zmniejsz ogień, dodaj kostkę rosółową i gotuj 10 minut. Po tym czasie zupę zmiksuj na gładko i dopraw do smaku jeśli uważasz, że jest taka potrzeba.
4. Gorącą zupę nalej do talerzy. Wierzch kremu udekoruj śmietaną tworząc uśmiechniętą buźkę oraz listkiem bazylii.

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