



# Zupa pomidorowa

przepisy.pl



## Składniki:

- pomidory - 1 kilogram
- cukier - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- Bulionetka warzywna Knorr** - 2 sztuki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Pomidory lekko nacinamy i sparzamy wrzątkiem. Obieramy ze skórki.
2. Kroimy je w kawałki i wkładamy do garnka.
3. Dodajemy posiekaną drobno cebulę i czosnek i gotujemy na wolnym ogniu 15-20 minut.
4. Gdy pomidory już puszczą sok, miksujemy je blenderem na jednolitą masę.
5. Dodajemy litr bulionu i doprowadzamy do wrzenia, a następnie zmniejszamy ogień i na wolnym ogniu dogotowujemy jeszcze kilka minut.
6. Doprawiamy do smaku przyprawą Delikat. Smacznego!

---

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)