



Zupa pomidorowa

przepisy.pl



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- woda - 1.5 litrów
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- pomidory - 50 dekagramów
- cebula - 10 dekagramów
- śmietana - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 2 dekagramy
- natka pietruszki (posiekana)
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Z wody i bulionetek Knorr przygotuj wywar.
2. Pomidory sparz, obierz ze skórki i pokrój w części. Cebulę posiekaj i usmaż, dodaj pomidory. Duś często mieszając.
3. Przetrzyj. Dodaj do wywaru.
4. Wymieszaj śmietanę z mąką, dodaj do zupy. Gotuj 10 minut.
5. Dopraw do smaku pieprzem i posyp natką pietruszki.

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