



przepisy.pl

Zupa pomidorowa chlebem zagęszczana



Składniki:

- pomidory - 1 kilogram
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cukier - 1 łyżka
- czerstwy chleb kromki - 6 sztuk
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 litr
- 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, dodajemy cukier i gotujemy na wolnym ogniu 15-20 minut.
4. Gdy pomidory już puszczą sok, miksujemy je blenderem na jednolitą masę.
5. Dodajemy pokrojone w kostkę kromki pieczywa oraz bulion.
6. Doprowadzamy do wrzenia, a następnie zmniejszamy ogień i na wolnym ogniu dogotowujemy jeszcze kilka minut.
7. Doprawiamy do smaku przyprawą Delikat. Smacznego!

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