



przepisy.pl

## Zupa pomidorowa z boczkiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- chudy boczek - 60 gramów
- Bulion cielęcy Knorr** - 2 sztuki
- łodyga selera naciowego - 2 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pomidory z puszki bez skóry - 400 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 sztuk
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- kwaśna śmietana
- grzanki czosnkowe
- oliwa z oliwek
- woda- wrzątek - 1.5 litrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostki Bulionu cielęcego Knorr w 1,5 litra wrzątku.
2. Boczek pokrój w kostkę, następnie smaź na oliwie z oliwek.
3. Selera, marchew cebulę oraz czosnek pokrój w kostkę.
4. Następnie zalej boczek przygotowanym bulionem i dodaj pokrojone warzywa.
5. Po 10 minutach gotowania dodaj pomidory z puszki oraz przyprawy i gotuj kolejne 10 minut.

---

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)