



Zupa pomidorowa z chili

przepisy.pl



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory z puszki - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- bulion warzywny - 300 mililitrów
- cebula nieduża - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Świeży imbir posiekany - 0.5 łyżeczek
- papryczka chilli - 0.25 sztuk
- świeża kolendra - 1 pęczek
- łodyga trawy cytrynowej - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę, czosnek oraz papryczkę chilli pokrój w drobną kostkę, następnie przesmaż w garnku na rozgrzanej oliwie. Dodaj imbir.
2. Do garnka wlej bulion, dodaj pomidory oraz kokosowe mleko.
3. Całość zagotuj, dodaj kostkę Knorr, trawę cytrynową, następnie zmniejsz ogień i gotuj 10 minut.
4. Gotową zupę dopraw pokrojoną kolendrą, udekoruj łyżką jogurtu i podawaj.

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