



przepisy.pl

# Zupa pomidorowa z naleśnikowym makaronem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pomidory - 2 sztuki
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- mały przecier pomidorowy - 1 opakowanie
- woda - 2 litry
- mąka - 0.75 szklanek
- mleko - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. W misce wyrób ciasto naleśnikowe.
2. Następnie usmaż naleśniki i pozostaw do wystygnięcia.
3. W garnku zagotuj 2 l wody, dodaj bulionetki Knorr i mieszaj do momentu, aż się rozpuszczą.
4. Podsmaż na patelni przecier pomidorowy, pomidory pokrój w kostkę, po czym całość dodaj do garnka. Gotuj na małym ogniu przez 15 minut.
5. Na koniec zmiksuj wszystko na kremową konsystencję. Gotową zupę podawaj z pokrojonymi w cienkie paski naleśnikami.

---

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)