



przepisy.pl

Zupa pomidorowa z nutą pomarańczy



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Bulion cielęcy Knorr** - 2 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- pomidory - 0.5 kilogramów
- łodyga selera naciowego - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- cukier - 0.5 łyżeczek
- kwaśna śmietana 18% - 0.3 szklanek
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść 2 kostki Bulionu cielęcego Knorr w 1 litrze wody. Następnie obierz marchew i pokrój ją w kostkę. Dodaj do bulionu i gotuj przez 5 minut.
2. Świeże pomidory sparz wrzątkiem, przelej zimną wodą i usuń z nich skórkę. Następnie pokrój je w dużą kostkę.
3. Pokrój w kostkę również seler naciowy oraz cebulę, a czosnek drobno posiekaj. Rozgrzej w garnku oliwę i podsmaż cebulę i seler.
4. Dodaj czosnek, pomidory i sok z pomarańczy. Dopraw całość pieprzem oraz tymiankiem i smaż na dużym ogniu przez 10 minut.
5. Dodaj bulion z marchewką i gotuj wszystko przez kolejne 10 minut.
6. Na koniec ostrożnie połącz zupę ze śmietaną, a następnie dopraw cukrem. Przelej gotową zupę do misek i posyp natką pietruszki. Podawaj.

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