



Zupa toskańska

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- bagietka - 0.5 sztuk
- oliwa - 150 mililitrów
- mała papryczka chilli - 1 sztuka
- tymianek świeży gałązka - 3 sztuki
- świeża bazylia - 2 sztuki
- parmezan - 30 gramów
- pomidory z puszki - 200 gramów
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- cukier - 1 szczypta
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek, chili i cebule drobno posiekaj. Podsmaż na połowie oliwy.
2. Jak cebula zrobi się rumiana wlej litr wody i dodaj kostkę Knorr.
3. Dodaj rozdrobnione pomidory z puszki i koncentrat pomidorowy. Gotuj powoli około 15 minut.
4. Bagietkę pokrój na mniejsze kawałki. Skrop obficie pozostałą oliwą i wstaw do piekarnika. Piecz w 200 stopniach, aż grzanki zrobią się rumiane.
5. Pod koniec gotowania dodaj do zupy listki tymianku, posiekane liście bazylii oraz szczyptę cukru. Zagotuj i wlewaj na talerze. Po wierzchu posyp upieczonymi grzankami i posyp startym parmezanem. Podawaj natychmiast.

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