



przepisy.pl

Zupa ze świeżych pomidorów



Składniki:

- pomidory dojrzałe - 1 kilogram
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- cebula średnia - 1 sztuka
- bazylija (może być suszona) - 1 łyżeczka
- Bulion cielęcy Knorr** - 2 sztuki

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pomidory (najlepiej z jak najmniejszą ilością pestek) obrać ze skórki (wcześniej najlepiej sparzyć wrzątkiem). Paprykę i cebulę pokroić w kostkę.
2. 2 kostki bulionu cielęcego Knorr zagotować w 1-1,5 litra wody. Dodać pomidory pokrojone na ćwiartki oraz cebulę i paprykę. Gotować około 30 minut. Całość zmixować i przyprawić bazylią. Gotować jeszcze 2-3 minuty.
3. Podawać np. z ugotowanym ryżem.

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