

Pomidorowa na smażonych pomidorach



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **680** Ocena: **14044**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Cebula (to na dwie spore miski
- Czosnek 3-4 ząbki
- pomidory 4 szt
- Bulion drobiowy 3 szkl
- sól i pieprz
- mleko kokosowe lub śmietana do zabielenia
- zielenina, u mnie szczypior i koper fenkułu
- Oliwa z oliwek do podsmażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Na oliwie lekko podsmażyłam pokrojoną cebulę. Dodałam posiekany czosnek a gdy tylko zaczął pachnieć dodałam obrane i pokrojone w kostkę pomidory. Przesmażyłam je aż się zaczęły rozpadać a sok prawie wyparował. Dodałam bulion- został mi rosół z niedzieli. Pogotowałam pół godziny. Zupę doprawiłam solą i pieprzem, zabieliłam.



- 2 Podałam z kluseczkami.
Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: