

# Zupa Krem z pomidorów



Autor: **mnamniam**  
Przepisów: 2 Ocena: 10

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1,5 kg pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- 250-300 ml bulionu (rosół)
- śmietana 18 %
- natka pietruszki
- przyprawy pieprz , sól bazylija , oregano
- makaron lub ryż

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od przygotowania bulionu czyli rosółu może być warzywny lub drobiowy wedle uznania (do rosółu dodaje czosnek).
- 2 Pomidory nacinamy i zalewamy wrzątkiem to ułatwi nam usunięcie skórki. Gdy pozbędziemy się skórki z pomidorów wycinamy gniazda nasienne . Całość wrzucamy do wysokiego naczynia i blenderujemy pomidory , a jeśli mamy świeżą bazylię również wrzucamy do blendera. Wszystko wrzucamy do bulionu i gotujemy doprowadzamy do smaku pieprzem , solą i oregano (można też dodać dwie łyżeczki cukru) . Podajemy ze śmietanką i natką pietruszki . Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: