

Zupa krem z pomidorów z imbirem i pesto



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11502**



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pomidory w puszcze, 2
- czosnek, 2 ząbki
- imbir, kawałek korzenia (ok. 50g)
- zielone pesto, 4 łyżeczki
- sól, pieprz, bazylija
- śmietanka 18%
- bulion rosółowy, 0,5 l

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować bulion, wlać do niego pomidory razem z zalewą i gotować kilkanaście minut. Doprawić zmiądzonym czosnkiem, solą, pieprzem i bazylią. Dodać pesto. Zmiksować blenderem i imbirem startym na drobnych oczkach. Doprawić śmietanką (ilość wg upodobań). Podawać z makaronem, grzankami lub groszkiem ptysiovym. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: