

zupa krem z suszonymi pomidorami



Autor: **DomowaPiwniczka**
Przepisów: 254 Ocena: 2506



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Suszone pomidory - 60 g
- Przecier pomidorowy - 600 ml (butelka z DomowejPiwniczki)
- włoszczyzna - po 1 szt marchewki, pietruszki, selera, pora
- papryczka chili suszona - 1 g (dosłownie szczypta)

Sposób przygotowania:

- 1 Suszone pomidory wrzucam do garnka z zimną wodą (max 2.l) i włączam grzanie.
- 2 Włoszczyznę myję, obieram, lekko blenduję, trę na tarce - cokolwiek robię by szybko rozdrobnić ją na małe kawałki.
- 3 Gotuję 10 minut, dosypuję chili i blenduję na gładką masę.
- 4 Dolewam przecier i zagotowuję - 2 minuty. Gotowe!
- 5 Aneks
Nie solę nie przyprawiam, ma być czuć SMAK POMIDORÓW :)
A przecier robię sama w sezonie - przecier pomidorowy w godzinę :) polecam
<https://smaker.pl/przepis-przecier-pomidorowy-w-godzine,125921,domowapiwniczka.html>



Twoje notatki do przepisu: