

# Zupa z pieczonych pomidorów

Autor: **KORAL**Przepisów: **867** Ocena: **18025**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- pomidory malinowe 1 kg
- 1 por
- 1 marchewka
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 cebuli
- bulion warzywny 2 litry
- miód 1 łyżka
- olej rzepakowy 3 łyżki
- sok z cytryny
- sól
- natka pietruszki

## Sposób przygotowania:

- 1 Ćwiartki pomidorów w skórce, marchewkę pokrojoną w plastry, czosnek pokrojony w plasterki, grubo posiekaną białą część pora i cebulę pokrojoną na cząstki wkładamy do naczynia żaroodpornego. Warzywa polewamy oliwą i miodem. Pieczemy ok. 20-30 minut w temperaturze 220 C. Upieczone warzywa razem z powstałym sokiem łączymy w garnku z połową bulionu warzywnego i solą. Zagotowujemy i blendujemy składniki na dość gładką, lekko kremową zupę. Gdy jest zbyt gęsta, dolewamy więcej bulionu. Ponownie zagotowujemy i doprawiamy do smaku solą oraz sokiem wyciśniętym z cytryny. Gotową zupę posypujemy natką pietruszki.

## Twoje notatki do przepisu: