

Zupa ze świeżych pomidorów/pomidorowa

Przepis dodany przez użytkownika bocian1986

Bardzo smaczna :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Pomidor - 2 kg
- Marchew - 2-3 szt.
- Pietruszka - 2-3 szt.
- Por - 1 szt.
- Seler - 1/4 szt.
- Mleko - 1-2 szkl.
- Gęsta śmietana - 1 szkl.
- Koper -
- Sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę, pietruszkę, oraz selera ścieramy na tarce. Pora kroimy na cieniutkie talarki. Wszystko wrzucamy do ok. 3 szklanek gotującej się, osolonej wody i pozostawiamy na niewielkim ogniu. W tym czasie kiedy warzywa się gotują przygotowujemy pomidory (należy je sparzyć i obrać ze skórki a następnie pokroić na małe kawałki), a następnie wrzucamy je na rozgrzany olej na patelni/woku. Podsmażamy je do momentu aż będą miękkie i zaczną tworzyć w miarę jednolitą masę. Zestawiamy z palnika pomidory oraz gotujące się warzywa. Przez sitko przecieramy warzywa oraz pomidory. Nie wylewamy wody z warzyw tylko przelewamy ją również przez sitko. Połączone przeciery z wywarem uzupełniamy jeszcze 2-3 szklankami wody i wstawiamy na niewielki ogień. Bierzemy mleko oraz śmietanę, łączymy razem i wlewamy do zupy. Doprowadzamy do wrzenia. Na koniec posypać posiekanym koperkiem i doprawić solą i pieprzem do smaku. Podajemy z ryżem lub makaronem.