

Zupa pomidorowa

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Smaczny obiadek :)

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomidory w zalewie - 1 (850 ml) puszka(i)
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1
- masło - 1 łyżka(i)
- bulion - 1 szkl.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- bazylia - 1 pęczek
- gotowana szynka - 2 plasterki
- gęsta śmietana - 10 dag

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Z puszki wyjąć 2 pomidory, pokroić je w kostkę. Pozostałe pomidory zmiksować w zalewie. Cebulę i czosnek drobno posiekać i zeszklić na maśle. Dodać zmiksowane pomidory z zalewą i bulion. Przyprawić i zagotować.
2. Listki bazylii i plasterki szynki pokroić w paseczki. Pokrojone w kostkę pomidory i połowę bazylii wrzucić do zupy. Jeszcze raz przyprawić.
3. Zupę przelać do głębokich talerzy, posypać pokrojoną szynką, resztą bazylii i pieprzem. Przed podaniem dodać do każdej porcji kleks gęstej kwaśnej śmietany.