

Zupa pomidorowo-chlebowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomidory - 80 dag
- cebula -
- czosnek - 2 ząbki
- kromki chleba tostowego - 4 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- kostka bulionowa -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Pomidory umyć, pokroić w kostkę, wycinając nasady ogonków

2.



Cebulę obrać, pokroić w kostkę

3.



Czosnek, obrać zetrzeć na tarce

4.

W rondlu podgrzać olej, włożyć pomidory, cebule i czosnek, dusić przez 10 min pod przykryciem na średnim ogniu

5.

W dwóch szklankach wrzątku rozpuścić kostkę bulionową i namoczyć pokrojone w kostkę pieczywo. Podduszone pomidory zmiksować z bulionem i namoczonym pieczywem

