

# Szybkie pomidorro



Autor: **cytrynkaaa**  
Przepisów: **49** Ocena: **775**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- pomidory ( na zupę ), 10 dużych
- koncentrat pomidorowy, puszczone mała
- bulion, 1,5-2 litrów
- śmietana 12%, pół kubeczka
- cebula, 1 mała
- natka, duża garść

## Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i bardzo drobno pokroić przetrzucić do miski i ręcznie pozgniać. Bulion i wodę ( w proporcji 1:1) zagotować.
- 2 Do gotującego się wywaru dodać pozgniatane pomidory, przekrojoną na pół cebulę całość gotować ok 15 min po tym czasie wyciągnąć cebulę. Dodać koncentrat pomidorowy i podbić zupę śmietaną ( do śmietany wlewamy 2 łyżki zupy mieszamy a następnie przelewamy powoli do niegotującej się już zupy)
- 3 Posypać dużą ilością posiekanej natki i gotowe Smaczne -szybko i niezawodnie bez tracenia czasu na gotowanie i przeciskanie pomidorów :)

## Twoje notatki do przepisu: