

Szybkie pomidorro



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

5-6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- pomidory (na zupę), 10 dużych
- koncentrat pomidorowy, puszczonek 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 przetrzeć 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 Smacznego -szybko i niezawodnie bez tracenia czasu na gotowanie i przeciskanie pomidorów :)

Twoje notatki do przepisu: