

# Zupa krem z warzyw a'la pomidorowa



Autor: **Paninadeser**  
Przepisów: **98** Ocena: **1252**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 marchew
- kawałek selera i zielonej części pora
- 1 duży ziemniak
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2-3 l wody lub rosołu
- 1 papryka np. czerwona
- 250 g przecieru pomidorowego z kartonu
- łyżka masła i trochę oleju do podsmażenia
- Przyprawy: 2 ziela angielskie, 3 ziarenka pieprzu, 1 listek laurowy
- sól, pieprz, pieprz cytrynowy, oregano, bazylija, papryka słodka, chili,
- Oraz:
- ugotowany makaron lub grzanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę drobno siekamy, podsmażamy z ząbkami czosnku.

Marchew, selera i ziemniaka ścieramy na tarce na dużych oczkach, paprykę i pora kroimy. Dodajemy do cebuli i chwilę smażyjemy, często mieszając, dodajemy 2 łyżeczki koncentratu.

Warzywa zalewamy ok 3 l wody lub rosołu, dodajemy ziele angielskie, liść i pieprz (jeśli używamy można dodać 0,5 łyżeczki przyprawy warzywnej)

Przykrywamy i gotujemy do miękkości warzyw. Wlewamy przecier pomidorowy z kartonu.

Zupę blendujemy na gładko. Doprawiamy solą, pieprzem, oregano, bazylią, paprykami i pieprzem cytrynowym do smaku.

Zupę jeszcze chwilę gotujemy i podajemy w ulubiony sposób.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: