

Zupa pomidorowa z mleczkiem kokosowym



Autor: **Kate85**
Przepisów: **135** Ocena: **3951**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 jabłka
- 2 cebule
- 2 łyżki masła klarowanego
- 2 ząbki czosnku
- 1 litr bulionu warzywnego lub drobiowego
- 1 litr dobrego soku pomidorowego
- Mleczko kokosowe 1 puszka ok. 250ml
- Sól morska do smaku
- Pieprz czarny do smaku
- ulubione zioła (ewentualnie)
- dodatkowo:
- ugotowany makaron lub ryż do podania z zupą
- posiekane zioła do posypania zupy

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy posiekaną cebulę, oprószamy solą - smażymy, aż cebula zmięknie.
- 2 Do podduszonej cebuli dodajemy posiekany czosnek oraz umyte, pozbawione gniazd nasiennych i pokrojone na mniejsze kawałki jabłka (nie musimy obierać), sok - wszystko razem mieszamy, przykrywamy i na niewielkim ogniu dusimy, aż jabłka zmiękną i zaczną się rozpadać.
- 3 W garnku zagotowujemy bulion jarzynowy lub drobiowy.
- 4 Zawartość patelni dokładnie blendujemy - dodajemy do gotującego się bulionu.
- 5 Do zupy dodajemy mleczko kokosowe, mieszamy i chwilę gotujemy - doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.
Możemy również przyprawić chilli lub pieprzem cayenne - zupa będzie wtedy mega rozgrzewająca.

Zupę podajemy z makaronem lub ryżem. Świetne będą również grzanki lub ser mozzarella porwany na kawałki. Całość posypujemy posiekaną zieleniną : koperkiem, pietruszką lub bazylią.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: