

# Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów



Autor: **kasia90**  
Przepisów: **131** Ocena: **2625**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Składniki w opisie

## Sposób przygotowania:

- 1 skrzydełka 6szt.  
marchew 2szt.  
cebula 1szt.  
seler kawałek  
pietruszka korzeń 1szt  
czosnek 3 ząbki  
pieprz kilka ziaren  
liść laurowy 3szt.  
sól lub degusta do smaku  
woda 1,5 l.  
pomidory 3 szt duże  
masło 1 łyżka, 1 łyżeczka cukru  
bazylija do dekoracji
- 2 Skrzydełka zalewamy w misce na pół godziny gotowaną wodą. Następnie przepłukujemy zimną wodą i wkładamy do garnka. Zalewamy wodą i gotujemy. Następnie odszumowujemy i dodajemy wszystkie warzywa pokrojone i przyprawy. To wszystko gotujemy do miękkości. W tym czasie pomidory trzeba sparzyć gorącą wodą, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Pomidory przemyjemy na maśle z 1 łyżeczką cukru. Następnie przekładamy do bulionu, dodajemy łyżkę koncentratu. Pod koniec gotowania zaprawiamy zaprawką (1 łyżka mąki + odrobina wody). Zagotowujemy. Gdy zupa przestygnie zabieliemy śmietaną 18%. Podajemy z dowolnym makaronem ;)

## Twoje notatki do przepisu: