

Kremowa zupa pomidorowa



Składniki

2 1/2 l - bulion warzywny
1 szt. - monitory w
puszce
2 szt. - ziemniaki
1/2 łyżeczka - mielona
wędzona papryka
1/4 łyżka - chili
1 łyżeczka - suszona
bazylija
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
cytrynowy
1/2 łyżeczka - sos sojowy
1 szczypta - natka
pietruszki

Opis wykonania

Kremowa zupa pomidorowa, delikatna i sycąca. Zupy domowe są nie tylko zdrowe, lecz także aromatyczne i pełne smaku.

Do bulionu wrzucamy ziemniaki i gotujemy na pół twardo. Następnie dodajemy pomidory z puszki Łowicz i wszystko razem gotujemy do miękkości ziemniaków. Zestawiamy z ognia i całość miksujemy na gładki krem. Dodajemy suszoną bazylię. Jeżeli nasza zupa jest zbyt gęstej konsystencji możemy dolać odrobinę wody, ale nie zapominajmy, że nasza zupa ma być gęsta i kremowa. Doprawiamy do smaku sosem sojowym, pieprzem cytrynowym, i paprykami. Podajemy udekorowaną listkami zielonej pietruszki.