

Zupa z bobu



## Składniki

1 kg - bób  
2 szt. - kostka rosółowa  
winiary  
2 szt. - pomidor  
1 szczypta - sol  
1 garść - natka

## Opis wykonania

Zupy krem to pyszne i sycące posiłki. Oto przepis na krem z bobu!

Bób opłukać i zagotować. Nie wylewając wody wyciągamy i studzimy bób. (zostawiając parę do dekoracji)..Następnie go obieramy ze skórek..Wrzucamy z powrotem do wody dodajemy rosółki....Pomidora sparzamy obieramy ze skórki (zostawiamy pół do dekoracji) i kroimy dodając do garnka...gotujemy jeszcze około 5min...Odstawiamy z ognia i blenderem miksujemy do jednolitej masy.Doprawiamy do smaku..Na koniec układamy pomidorka,bób i posiekana natka....smacznego:)