

MOJA NAJLEPSZA ZUPA POMIDOROWA

„Chyba każdy lubi zupę pomidorową. Moja jest z dodatkiem pomidorów duszonych z masłem, cebulą i czosnkiem. Niezwykle smaczna, aromatyczna. Zmienicie zdanie o pomidorówce, nie będzie już tylko w poniedziałki z rosółu, ale jako niedzielny król na stole.”



SKŁADNIKI:

- Ok 2,5 litra bulionu z kurczaka/bulionu warzywnego z dodatkiem marchwi, pietruszki, selera
- Ok 800 g passaty pomidorowej z dodatkiem ziół lub bez/1 kg pomidorów świeżych obranych
- 1 duża cebula
- 5 ząbków czosnku
- 50 g masła
- Sól i pieprz
- Ulubiony makaron/ryż
- Przyprawy suszone, każdej po płaskiej łyżeczce: bazylia, tymianek, oregano
- cukier

PRZYGOTOWANIE:

- Na patelni podsmażyć na maśle posiekaną drobno cebulkę i posiekany drobno czosnek. Po chwili dodać passatę/pomidory obrane i pokrojone. Dodać przyprawy, sól i pieprz do smaku. Chwilę poddusić, wyłączyć ogień i zblendować na gładki krem.

- Bulion zagotować i dodać przygotowany krem z pomidorów z cebulą i czosnkiem. Dobrze wymieszać i dodać do smaku odrobinę cukru, aby złagodzić kwasowość pomidorów, Doprawić solą i pieprzem, ewentualnie dodatkową ilością ziół.
- Podawać z ulubionym makaronem, można dla szaleństwa dodać kawałki mozarelli/sera feta/uprażone pestki słonecznika.