

Zupa pomidorowa z kukurydzą

Przepis dodany przez użytkownika made_in_china



Błyskawiczna, ale jednocześnie przepyszna, zupa pomidorowa jakiej nie znacie ! Dzięki temu, że zupa jest słodka dzieci się nią zajądają!

To porcja na około 3-4 osoby

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pomidory - 4 szt.
- sok pomidorowy - 1/2 l
- bulion wołowy - 2 kostka(i)
- bulion grzybowy - 2 kostka(i)
- czosnek - 2
- kukurydza konserwowa - 1 puszka(i)
- cebula - 1-2 szt.
- tymianek - 1/2 łyżeczka(i)
- liść laurowy - 2 szt.
- cukier i pieprz - do smaku szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę pokrój na półtalarki i obsmaż na maśle.
- 2.** Wlej do garnka litr wody i rozpuść kostki bulionowe, dorzuć zarumienioną cebulę, liść laurowy, tymianek i vegetę. Gotuj około 15 minut.
- 3.** Sparz pomidory i obierz z nich skórkę. Pokrój na 8 części każdy, rozgnieć czosnek i odcedź kukurydzę.
- 4.** Wyłóż z bulionu cebulę. Dodaj do garnka pomidory, czosnek i kukurydzę oraz wlej sok pomidorowy.
- 5.** Podgrzej przez &dwie minutki&. Najlepiej podaj z ryżem lub makaronem. Możesz też udekorować natką pietruszki.
- 6.** Smacznego