

Zupa czosnkowa Ali

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

**5 ząbków czosnku,
4 łyżki oliwy,
4 pomidory,
2 spore cebule,
1 l wody,
sól, pieprz,
4 kromki razowca,
masło, olej lub oliwa**

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 9 PLN
Kaloryczność: 458 kCal

Potrzebne składniki:

- czosnek - 5 ząbek(ząbki)
- pomidory - 4 szt.
- cebola - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Czosnek obrać, dokładnie posiekać lub przecisnąć przez prasę, lekko zarumienić na oleju. Dodać drobno posiekaną cebulę i obrane, pokrojone pomidory. Całość wymieszać i dusić do momentu, kiedy pomidory zupełnie zmiękną.. Dodać gorącą wodę i gotować na wolnym ogniu 5-6 minut. Doprawić solą i pieprzem.
Kromki chleba pokroić na małe kawałki i zrumienić na maśle. Na dnie talerzy ułożyć grzanki i zalać gorącą zupą.

Jak podawać?

5 ząbków czosnku,
4 łyżki oliwy,
4 pomidory,
2 spore cebule,
1 l wody,
sól, pieprz,
4 kromki razowca,
masło, olej lub oliwa

Uwagi:

Czosnek obrać, dokładnie posiekać lub przecisnąć przez prasę, lekko zarumienić na oleju. Dodać drobno posiekaną cebulę i obrane, pokrojone pomidory. Całość wymieszać i dusić do momentu, kiedy pomidory zupełnie zmiękną.. Dodać gorącą wodę i gotować na wolnym ogniu 5-6 minut. Doprawić solą i pieprzem.

Kromki chleba pokroić na małe kawałki i zrumienić na maśle. Na dnie talerzy ułożyć grzanki i zalać gorącą zupą.