

## Kremowa pomidorowa

data aktualizacji: 2019.10.25 autor:



### Składniki:

- 2 l bulionu drobiowego
- 1 cebula średniej wielkości
- 1 por
- 2 ząbki czosnku
- 150 g suszonych pomidorów
- 1 puszka pomidorów krojonych
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka bazylii
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz
- 4 łyżki serka mascarpone
- Kilka listków bazylii do dekoracji

### Przygotowanie:

Cebulę pokroić w kostkę, pora w plasterki. Zeszkląć na rozpuszczonym maśle w garnku z grubym dnem. Na koniec smażenia dodać posiekany czosnek i chwilę przesmażyć. Suszone pomidory pokroić w paski. Dodać do garnka razem z pomidorami z puszki. Smażyć kilka minut. Zalać bulionem i gotować ok. 20 minut. Zblendować na gładki krem, doprawić solą, pieprzem i ziołami. Na koniec dodać serek mascarpone, wymieszać do rozpuszczenia. Zupę podawać posypaną świeżą bazylią.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33659-kremowa-pomidorowa>