



KREM Z POMIDORÓW

SKŁADNIKI:

100 g marchwi
100 g koncentratu pomidorowego
300 g pomidorów
50 g pietruszki
50 g ziemniaków
50 g cebuli
1 ząbek czosnku
50 g masła
100 g bulionu wołowo-warzywnego Sokolów
400 ml wody
3 gałązki bazylii
pieczywo na grzanki
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Warzywa pokroić i podsmażyć na maśle. Następnie dodać koncentrat bulionu, koncentrat pomidorowy i wodę. Całość gotować przez około 15 minut do miękkości warzyw. W międzyczasie pieczywo pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle.
2. Wywar zblendować i doprawić świeżo mielonym pieprzem i odrobiną soli do smaku.
3. Podawać z grzankami.