

Hiszpańska zupa czosnkowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czosnek - 5-6 ząbków
- cebula - 3 szt.
- pomidory - 4 szt.
- oliwa - 4 łyżka(i)
- bulion warzywny - 1 l
- tosty - 4 szt.
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



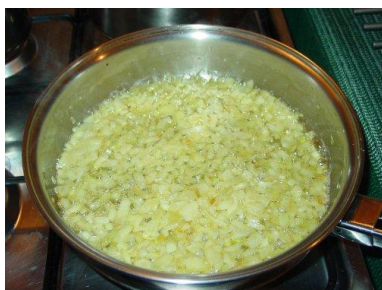
Czosnek obrać, zetrzeć na tarce

2.



Cebulę obrać, pokroić w kostkę

3.



Czosnek i cebulę zarumienić na rozgrzanej w rondlu oliwie

4.



Pomidory naciąć na krzyż, sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę

5.

Dodać do cebuli i dusić razem do miękkości, wlać gorący bulion i gotować razem 5 min, doprawić solą i pieprzem

6.

Tosty opiec w piekarniku lub tosterze, włożyć na dno czterech talerzy, zalać zupą

