



Krem z pomidorów

 4 porcje

 35 min

Składniki

- 1,5 kg pomidorów (wyparzonych i obranych)
- cebula
- 3 ząbki czosnku
- łyżka masła
- 1 litr bulionu warzywnego
- do smaku: sól, pieprz, chilli, cukier, świeża bazylia
- oliwa
- słodka śmietanka 30% lub jogurt naturalny

Przygotowanie

1

W naczyniu miksującym rozdrobnij cebulę i czosnek



15 sek



6

2

Dodaj masło i pomidory



4 min

3

Wlej bulion i całość zagotuj



30 min



100



2

4

Zmiksuj pulsacyjnie zupełną gładki krem, używając prędkości 5 oraz TURBO



1 min

5

Podawaj z ulubionymi dodatkami np. oliwą, bazylią lub natką pietruszki