

## **Ekspresowa zupa pomidorowa**

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 4

### **Składniki**

- 1 l bulionu warzywnego
- 1 duża marchewka
- 1 mała pietruszka
- 100 g koncentratu pomidorowego
- 500 ml passaty pomidorowej
- ½ łyżeczki suszonego lubczyku
- ½ łyżeczki suszonej bazylii
- ½ łyżeczki świeżego koperku
- pieprz
- sól (nie dla niemowląt)

### **Wykonanie**

1. Do bulionu dolewamy passatę oraz dodajemy koncentrat pomidorowy.
2. Doprowadzamy do wrzenia.
3. W międzyczasie obieramy marchewkę i pietruszkę, kroimy w talarki. Dodajemy do bulionu.
4. Przyprawiamy zupę – lubczykiem, koperkiem, bazylią, pieprzem i opcjonalnie solą.
5. Gotujemy do miękkości warzyw, około 10-15 minut.

### **Smacznego!**

### **Wskazówki**

- Zupa pomidorowa świetnie smakuje sama, ale można ją podawać wedle uznania z ryżem, makaronem, lanym ciastem.
- Jeśli nie macie bulionu, to zawsze jest opcja użycia kostek rosółowych – najlepiej tych domowej roboty.
- Jeśli chcecie mieć zupę w 10 minut, to zrezygnujcie z marchewki i pietruszki. Wtedy wystarczy całość doprowadzić do wrzenia i gotowe.