Gęsta zupa pomidorowa z bazylią i parmezanem

Pyszna, sycąca zupa idealna na jesienne dni.

Czas na High: 2H
Czas na Low: 4-8H
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 20

Składniki



- 2 x450g puszki pomidorów pokrojonych w kostkę
- 1 x300g puszka sosu pomidorowego
- ¼ szklanki świeżej bazylii-drobno posiekanej
- 1 łyżka stołowa mielonego czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 średnia biała cebula - pokrojona w kostkę
- 1 szklanka gęstej śmietany
- 4 szklanki bulionu z kurczaka lub warzywnego
- 2 szklanki rozdrobnionego parmezanu
- ZASMAŻKA
- 3 łyżki stołowe masła
- ¼ szklanki mąki
- 1 szklanka gęstej śmietany
-

Wykonanie:

Dodaj pomidory, sos pomidorowy i następne 7 składników poprzez bulion do wolnowaru. Przykryj i gotuj przez 2 godziny na HIGH lub 4-8 godzin na LOW.
Około 30-40 minut przed podaniem przełóż zupę do blendera lub robota kuchennego i przecedź do uzyskania gładkiej konsystencji, a następnie przełóż z powrotem do garnka.
Przygotuj zasmażkę. Zacznij od roztopienia masła w średniej patelni na średnim ogniu.
Dodaj mąkę do roztopionego masła i mieszaj, aż mąka się zbryli. Powoli wlewaj śmietanę lub pół na pół, aż mieszanka będzie gęsta i gładka. Dodaj zasmażkę i parmezan do crockpota i wymieszaj, aby się połączyły.