

Kremowa zupa pomidorowa

Pyszna kremowa zupa pomidorowa

 Czas na High: 3-4

 Czas na Low: 6-8

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 puszki pomidorów w całości
- Pół szklanki passaty pomidorowej
- 1 szklanka bulionu z kurczaka lub warzywnego
- 1 duża cebula, pokrojona w kostkę
- 2 Goździki
- Czosnek Mielony
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki włoskiej przyprawy
- ½ szklanki gęstej śmietany - opcjonalnie
-



Wykonanie:

Dodaj wszystkie składniki z wyjątkiem gęstej śmietany do wolnowaru.

Przykryj i gotuj na LOW przez 6-8 godzin lub na HIGH przez 3-4 godziny.

Zmiksuj zupę za pomocą blendera.

Opcjonalnie dodaj do zupy ciężką śmietanę.

Można serwować