




## Krem ze świeżych pomidorów z bazylią

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

marchew - 2 szt.

seler - 1/4 szt.

pietruska - 1 szt.

liść laurowy - 3 szt.

ziele angielskie - 3 szt.

pieprz ziarnisty - 4 szt.

sól morską - do smaku

cebula - 1 szt.

pieprz czarny mielony - do smaku

czosnek - 2 ząbek

duże pomidory - 4 szt.

bazylia - 2 łyżeczka

jogurt naturalny - 2 łyżka

groszek ptysiowy - 10 dag

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Marchewki, seler, cebulkę i pietruszkę obrać, umyć, zalać 600 ml wody. Dodać liście laurowe, ziele angielskie i pieprz w kulkach. Gotować do miękkości. Kiedy warzywa będą miękkie wyjąć je, a wywar doprawić solą i pieprzem mielonym.

**KROK 2:** Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, dodać do wywaru wraz z czosnkiem i bazylią. Gotować aż pomidory się rozpadną.

**KROK 3:** Zupę zmiksować.

**KROK 4:** Jogurt wymieszać z odrobiną wywaru, wlać z powrotem do zupy. Doprawić do smaku.

**KROK 5:** Podawać z groszkiem ptysiowym.