




Zupa pomidorowa z cebulką i pieczarkami

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

sok pomidorowy - 1 litr
pieczarki - 20 dag
cebula - 2 szt.
czosnek - 3-4 ząbek

puszka pomidorów krojonych bez
skóry - 400 g
olej do smażenia - 3 łyżka
sól morską, pieprz czarny - do
smaku
cukier - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obrać, pokroić w kostkę, zeszklić z odrobiną cukru. Pieczarki umyć, pokroić w plastry lub ósemki, przesmażyć z odrobiną soli. Do garnka wlać sok pomidorowy, dodać pomidory z puszki wraz z płynem, cebulę i pieczarki, posiekane ząbki czosnku. Przyprawić solą, pieprzem i cukrem (ja często dodaję bazylię i oregano oraz zioła prowansalskie). Zagotować. Podawać z makaronem lub ryżem. Posypać natką pietruszki.