





Zupa kalafiorowo-pomidorowa

 dorotaR


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kalafior - 1 szt.

passata pomidorowa Bio - 200 g

por - kawałek

marchew - 2 szt.

ziemniak - 4 szt.

ziele angielskie - 1 szt.

liść laurowy - 1 szt.

pieprz - do smaku

sól - do smaku

oliwa z oliwek Bio - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pora obieramy z zewnętrznych liści, siekamy drobno i dusimy na rozgrzanej niezbyt mocno oliwie. Marchew, obieramy, myjemy, ścieramy na tarce, dodajemy do pora i przesmażamy. Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę, wrzucamy do garnka. Dodajemy warzywa z patelni, zalewamy wodą, dodajemy przyprawy i gotujemy. Kalafiora dzielimy na różyczki, myjemy i dodajemy do zupy. Gotujemy aż warzywa będą miękkie, wtedy dodajemy pomidory, zagotowujemy. Doprawiamy do smaku.