Zupa-krem z kiszonych pomidorów

Nikita

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

Składniki:

kiszone pomidory - 1 litr
marchewka eko - 2 szt.
pasternak - 1/2 szt.
bulion domowy drobiowy lub warzywny - 300 ml

Dodatkowe info:

Zupę robi się bardzo szybko. Jest ciekawa w smaku (coś między zupą pomidorową a ogórkową) i zdrowa.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę i pasternak obrać i pokroić w kostkę.
W garnku zagotować bulion i dodać pokrojone warzywa. Gotować do miękkości około 10 minut.

KROK 2: Pomidory kiszone wyjąć ze słoika.
U mnie były domowe kiszone pomidory podłużne. Można zdjąć skórkę, bardzo łatwo odchodzi (niekoniecznie).
Pomidory wrzucić do garnka z bulionem i warzywami i gotować jeszcze 5 minut, można dolać trochę wody z kiszonki (wg uznania).
Zupę zblendować na gładki krem.
Podawać z grzanką z ciabatty z serem (mozzarella plus parmezan) z dodatkiem pesto z bazylii (https://gotujwstylueko.pl/przepisy/pesto-z-bazylii-z-octem-z-pedow-sosny-i-orzechami-nerkowca)