Zupa pomidorowa z letnich pomidorów

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

pomidory - 750 g
papryka czerwona - 1 szt.
oliwa z oliwek - 2 łyżka
czosnek - 2 ząbek
ocet balsamiczny - 1 łyżka
awokado - 1/4 szt.
słonecznik - 2 łyżka
sól i pieprz - do smaku
świeży rozmaryn (gałązka) - 1

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory sparzyć obrać ze skórki, pociąć na małe kawałki. Rozgrzać łyżkę oliwy wrzucić pomidory, dodać czosnek i rozmaryn. Dodać pociętą paprykę i dusić pod przykryciem. Pomidory i papryka puszczą dużo wody, więc nie trzeba jej raczej dolewać. Po 20 minutach wlać ocet balsamiczny i odparować. Wyjąć rozmaryn.Zupę zmiksować. Podawać polaną oliwą z pestkami słonecznika i kosteczkami awokado oraz ziołami.