




## Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów i młodych warzyw

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

### Składniki:

świeże pomidory - - 4 szt.  
młoda włoszczyzna - - 1 pęk  
ziele angielskie - 3 szt.  
liść laurowy - - kilka

oliwa z oliwek lub masło - 2 łyżka  
sól i pieprz - - do smaku  
czosnek młody - 3 ząbek  
bazylię listki - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Włoszczyznę myjemy i wkładamy do garnka, zalewamy litrem wody, dodajemy sól, pieprz, ziele i liść laurowy. Gotujemy 10 minut. W międzyczasie w rondlu rozgrzewamy oliwę lub masło i przesmażamy pokrojone pomidory (10 minut) wraz z czosnkiem. Całość przelewamy do garnka z włoszczyzną. Z garnka usuwamy pora i zielone części łodyg selera. Gotujemy chwilę i miksujemy. Zupę można przetrzeć przez sito. Podawać z bazylią i świeżo mielonym pieprzem.