




## Zupa pomidorowo-selerowa

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

cebula - 1 szt.

oliwa - 4 łyżka

passata pomidorowa - 1 litr

wywar warzywny - 1 litr

seler naciowy - 1 szt.

bazylia susz - trochę

oregano - trochę

pieprz - do smaku

sól - do smaku

chili - do smaku

makaron - opakowanie

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Na patelni rozgrzać oliwę (niezbyt mocno). Cebule obrać, posiekać dosyć grubo i zeszklić na oliwie. Do zeszkłonej cebuli dodać selera naciowego umytego i posiekanego w paseczki i poddusić wszystko 3-4 min. Dodać passatę pomidorową i przyprawy (sól, pieprz, chili, bazylię i oregano), wymieszać. Dodać wywar warzywny i szklankę wody. Gotować ok 10 min. Zupę podawać z makaronem ugotowanym al dente (lekko twardo).