



Zupa pomidorowa z miętą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa pomidorowa z miętą to przepyszne, bezmięsne danie. Świetnie smakuje z syropem miętowym. Pozycja warta zapamiętania i przygotowania. Na pewno posmakuje każdemu.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Bulion warzywny zagotowujemy.

Krok 2

Do bulionu dodajemy przecier pomidorowy, syrop miętowy i ponownie gotujemy (ok. 10 minut). Po tym czasie dodajemy śmietankę Łaciątą i podgrzewamy jeszcze 5 minut, co jakiś czas mieszając.

Krok 3

Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i chili. Zupę dekorujemy liśćmi mięty.

Składniki:

- 2 l naturalnego bulionu warzywnego
- 4 łyżki Śmietanki Łaciątej 18%
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka chili
- garść liści mięty
- 20 ml syropu miętowego
- 8 łyżek przecieru pomidorowego