



Zupa pomidorowa z jajkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa pomidorowa z jajkiem to wyśmienite danie, które nadaje się nie tylko na obiad, ale również na inne okoliczności. Smaczna, niedroga, bardzo prosta w przygotowaniu. Posmakuje z pewnością każdemu. Jej smak idealnie uzupełnia jajko.

Przygotowanie

Krok 1

Na patelni rozgrzewamy oliwę, na której smażymy przez 4 minuty pokrojoną drobno marchew, cebulę i posiekany czosnek. Dodajemy mąkę, mieszamy i ponownie smażymy przez ok. 3 minuty.

Krok 2

Do garnka wrzucamy pokrojone pomidorki koktajlowe, przyprawy i przecier pomidorowy. Całość zalewamy bulionem warzywnym. Gotujemy przez 25 minut. Dodajemy do garnka zawartość patelni i dusimy jeszcze 5 minut.

Krok 3

Gotujemy jajka na twardo, obieramy i kroimy na mniejsze części.

Krok 4

Pokrojone jajka przekładamy na talerze z porcjami zupy pomidorowej. Podajemy na ciepło.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 2 łyżki oliwy
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 1 łyżka mąki
- 1 ząbek czosnku
- 3 szklanki naturalnego bulionu warzywnego
- 5 pomidorów koktajlowych
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 6 łyżek przecieru pomidorowego