



Zupa pomidorowo-truskawkowa

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Nietypowe, a jednak – jak się okazuje – trafione w dziesiątkę połączenie pomidorów i... truskawek. Najlepiej smakuje na zimno, dlatego idealnie sprawdzi się w upalne, letnie dni.

Przygotowanie

- Krok 1**

Truskawki myjemy i usuwamy z nich szypułki. Pomidory obieramy ze skórek i kroimy na ćwiartki.
- Krok 2**

Truskawki i pomidory przekładamy do wysokiego naczynia, dodajemy sok z cytryny, miód, bazylię, sól i pierz. Blendujemy.
- Krok 3**

Podajemy na zimno.

Wskazówki

Aby łatwo obrać pomidory ze skórki, należy je wcześniej zalać wrzątkiem i odstawić na kilkanaście minut.

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 500 g truskawek
- 500 g pomidorów
- garść bazylii
- sok z 1 cytryny
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu