Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Zupa pomidorowa, zimowa

Zimowa, to znaczy nie ze zwykłych pomidorów, tylko puszkowych.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- rosół, 2 l
- krojone pomidory w puszce, 4 szt.
- cebula granulowana, 1 łyżk.
- oregano, 0 szczypta
- bazylia suszona , 0 szczypta
- oliwa, 1 łyżk.
- sól, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Zupę pomidorową zimową robię następująco:Najpierw gotuję rosół. Taki klasyczny, na skrzydełkach drobiowych, o jakim pisałam kilka postów wcześniej, więc nie będę pisać po raz drugi. W każdym razie po zagotowaniu rosołu, wyjmuję z niego włoszczyznę i skrzydełka. Następnie dolewam masę pomidorową przygotowaną w trakcie gotowania się rosołu.Masa pomidorowa: 4 puszki pomidorów krojonych (najlepiej różne, tzn. z ziołami, z czosnkiem, z bazylią i zwykła), oregano, sól, suszona cebula, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia.Pomidory z puszek wkładam do sporej miski, najlepiej aluminiowej. Dodaję kroplę oliwy z oliwek, oregano, sól i suszoną cebulę. Całość miksuję blenderem na jednolitą masę.Jak wcześniej napisałam, dolewam ją do ugotowanego rosołu i razem zagotowuję, jednak nie wyłączam ognia od razu, tylko gotuję na małym ogniu jeszcze około 5 minut.Podaję z ryżem lub makaronem. Często także z łyżką śmietany.