



ZUPA Z PIECZONYCH POMIDORÓW (porcja dla 2 osób)

Składniki:

- 8 szt. pomidorów
- 1 cebula
- 1 - 2 ząbki czosnku
- 1/2 litra bulionu
- 2 łyżki oliwy
- 2 - 3 gałązki tymianku
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

- pomidory pokroić w ćwiartki, cebulę pokroić w ósemki, a czosnek pokroić w talarki i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem, a następnie posypać listkami tymianku, skropić oliwą oraz doprawić solą i pieprzem
- włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 30 minut z temperaturze 200°C
- upieczone warzywa włożyć do garnka, zalać bulionem i zagotować
- po zagotowaniu zupę zmiksować

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.


www.DietaBezglutenowa.pl