ZUPA POMIDOROWA Z SERKIEM KREMOWYM

SKŁADNIKI:

- 2 litry wywaru mięsno-warzywnego
- 1 słoiczek koncentratu pomidorowego z papryką
- 1 papryka
- serek śmietankowy Hochland w bloczku
- 1 łyżka śmietany
- natka pietruszki
- bazylia
- przyprawy (koniecznie słodka papryka w proszku)
- makaron

PRZEPIS:

Podstawą tej pysznej zupy jest przygotowanie dobrego wywaru. Bierzemy więc mięso (najlepsze jest drobiowe) i warzywa (marchewkę, pietruszkę, seler i por) i gotujemy bulion. Doprawiamy go tak jak lubimy. Następnie dodajemy koncentrat, ścieramy na najdrobniejszej tarce paprykę (bez skórki) i dodajemy paprykę w proszku. Na koniec dodajemy kawałki serka śmietankowego Hochland i śmietanę. Wsypujemy posiekaną natkę oraz bazylię. Podajemy z makaronem.