

Możemy wykorzystać do przygotowania wywar z selera na kotlety.

Sezonowo zupę można przygotować ze świeżych pomidorów, wystarczy je sparzyć pokroić na części i dodać do zupy zamiast przecieru i pomidorów pelati.

Składniki:

2 marchewki

2 pietruszki

½ selera

Mielony liść laurowy

Mielone ziele angielskie

0,5 l przecieru pomidorowego

Pomidory w puszcze pelati/całe

Sól

Pieprz czarny mielony

Świeża bazylia

Przygotowanie:

Warzywa obieramy i kroimy w kostkę i zalewamy wodą (możemy wykorzystać wywar z selera na kotlety, daje oryginalny smak zupy) dodajemy 2 łyżki oliwy z oliwek i gotujemy do miękkości. Przygotowany wywar z warzywami doprawiamy solą (jeśli chcemy uzyskać gęstą zupę albo nasze dzieci „nie lubią„ warzyw w zupie, możemy zblendować), dodajemy przecier pomidorowy i podgrzewamy. Całe pomidory wyjmujemy na miseczkę i delikatnie rozgniatamy, tak aby były widoczne części pomidora, dodajemy drobno posiekaną bazylię. Po zagotowaniu zdejmujemy z płyty kuchennej, na koniec doprawiamy pieprzem.

Podajemy z kluseczkami.