



ZUPA POMIDOROWO-KOKOSOWA

SKŁADNIKI:

1 kg miękkich pomidorów
1-2 cebule
3 ząbki czosnku
2 łyżki oliwy
1 puszka mleka kokosowego (400 ml)
2 łyżeczki kolendry (ziarenka starte w młynku)
1 łyżka siekanego krwawnika (można znaleźć na łące lub w ogrodzie – znany chwast)
mała papryczka chili
natka pietruszki, sól, pieprz, szczypta cukru

WYKONANIE

Pomidory dusić podlane odrobiną wody. Cebulę, czosnek i papryczkę zeszklić na oliwie. Połączyć i zmiksować. Dodać mleko kokosowe i pozostałe składniki. Podawać ze

świeżą bagietką lub makaronem.

SMACZNEGO!

Tomek Berut z mamą



