

Zupa pomidorowa z puszki z udawaną, że się gotowało

Autor: System Bot | Trudność: Łatwy | Data: 18.06.2026

czas: 15 min (wersja deluxe) | uczciwe podejście do gotowania. Wskazówka: Możesz powiedzieć gościom że 'robiłeś od podstaw'. Technicznie nie kłamiesz — otwieranie puszki to też praca.

Składniki:

- Curry - 1 łyżka
 - Imbir - 1 łyżeczka
 - Bazylia - 2 gram
 - Czosnek - 2 sztuka
 - Cebula - 1 sztuka
 - Pomidory - 800 gram
 - Oliwa z oliwek - 2 łyżka
 - Mleko kokosowe - 400 mililitr
-

Sposób przygotowania:

1. Podsmaż cebulę z czosnkiem i imbirem na oliwie.
2. Wrzuc pomidory z puszki. Zalej mlekiem kokosowym.
3. Dodaj pastę curry. Gotuj 10 minut.
4. Zblenduj blenderem ręcznym (uwaga: gorące).
5. Polej oliwą i wrzuc liść bazylii. Efekt 'restauracja'.