



Kermanen tomaattikeitto
RESEPTI

Kermanen tomaattikeitto



AIKA 30 min
AINESOSAT 8 tuotetta
HENKILÖIDEN 4 x
MÄÄRÄ

Kermanen tomaattikeitto

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Classico -kastiketta (500g)
- 3 dl ruokakermaa
- 400 g pilkottuja tomaatteja
- 1 hienonnettu sipuli
- vettä
- kermaviiliä
- tuoretta, hienonnettua basilikaa
- halutessasi 200 g paistettua, rapeaa pekonia

VALMISTUSOHJEET

1. Ruskista sipuli.
2. Lisää tomaatit ja Dolmio®-kastike.
3. Lisää ruokakerma ja halutessasi vettä, kunnes koostumus on mieluinen.
4. Viimeistele kermaviilillä, basilikalla ja halutessasi pekonilla.

LISÄÄ TÄMÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ



Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella

Aika

65 min

Ainesosat

9 tuotetta



Pastagratiinia kanalla, parsakaalilla ja kirsikkatomaattilla

Aika

45 min

Ainesosat

7 tuotetta



Perinteinen perheystävällinen lasagne

Aika

50 min

Ainesosat

5 tuotetta



Spagettia lihakastikkeella

Aika

30 min

Ainesosat

6 tuotetta