СУП ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ТОМАТОВ

Вот оно - самое время для этого супа! Вкусные ароматные спелые томаты в ассортименте! А у кого-то еще и с собственной грядки!

Понадобится:

томаты разных цветов и калибра - 600 граммов
чеснок - 3 зубчика
масло оливковое - 2 столовые ложки
базилик свежий - 2 веточки
базилик сушеный - 1 чайная ложка
лук синий - 1 головка
сметана ГМЗ - 1 столовая ложка

Приготовление:

Духовку разогрей до 200 градусов. Томаты помой, обсуши и нарежь. Черри оставь целыми, крупные порежь на 4 части, средние на 2. Выложи в емкость для запекания, посоли, посыпь сушеным базиликом и полей оливковым маслом.

Добавь порезанный чеснок. Запекай томаты 15 минут.

В хорошо разогретой сковороде icook на оливковом масле обжарь крупно нарезанный лук. Туда же добавь запеченные томаты, перемешай, положи сверху помытые листья базилика и накрой крышкой. Убери с огня и дай немного настоятся и остыть. Затем переложи в чашу блендера и пюрируй. Доведи до вкуса и подавай со сметаной ГМЗ и листьями базилика.

sifood.com.ua - Суп из запеченных томатов