Томатный крем-суп с перцами



Время приготовления: 60 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (6х человек)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 1000g 1000
  - Болгарский перец 4 шт.
  - Готовый бульон 0,5 л.
  - Гренки по вкусу
  - Красный лук 2 шт.
  - Оливковое масло 4 ст.л.
  - Тимьян 3 веточки
  - Чеснок 3 зубчика

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Перец и лук порезать дольками. Сложить все в противень для запекания.Налить в стакан оливковое масло, выдавить туда чеснок, всыпать листики тимьяна, посолить и поперчить. Полить этой заправкой овощи и поставить в разогретую духовку (180-190 градусов).
2. Запекать минут 40-50 до мягкости. Разогреть бульон.
3. Дать овощной смеси слегка остыть. Переложить в кастрюлю и добавить 150 мл (пару половников) бульона и 1 ст.л. сахара. Сделать однородное пюре блендером.
4. Добавить протертые томаты.
5. Добавить ещё бульона, приправить солью и черным перцем по вкусу.
6. Разлить по тарелкам, добавить гренки.