

## ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП С ЯЙЦОМ И ЛОМТИКОМ ЩЕКОВИНЫ



Время приготовления: 45 min.

Степень сложности: Сложный

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 500 г
- Вода 1 л
- Сахар 30 г
- Свежая мята по вкусу
- Щековина 8 ломтиков
- Яйцо 4 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Налейте в кастрюлю воды и доведите ее до температуры 62°C.
2. Опустите в воду яйца на 45 минут. Ее температура должна поддерживаться постоянной.
3. Пока варятся яйца, приготовьте томатный соус. Разогрейте **Протертые Томаты Pomì** в сковороде, добавив в них стакан воды, соль, сахар и оливковое масло первого холодного отжима.
4. Запеките в духовке полоски щековины так, чтобы они стали хрустящими.
5. Готовый томатный соус процедите, а затем выложите его в тарелку. Добавьте в блюдо щековину, яйцо и листик мяты.
6. Вкус яйца получается сливочным, а консистенция супа - бархатистой.