

ТОМАТНО-ЛУКОВЫЙ СУП ГРАТЕН



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 500 г
- Красный лук 4 шт.
- Свежий орегано по вкусу
- Сыр Пармиджано Реджано 200 г
- Сыр Фонтина 100 г
- Хлеб 4 ломтика

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Нарежьте лук тонкими ломтиками.
2. Разогрейте в сковороде **Мякоть Томатов в кубиках Romi**, добавив оливковое масло первого холодного отжима, лук, орегано, соль и перец по вкусу. Готовьте все вместе на медленном огне до получения мягкой и кремовой консистенции.
3. Возьмите 4 небольшие формы для запекания и наполните их ингредиентами в следующем порядке: ломтик хрустящего хлеба, нарезанный кубиками сыр фонтина (возможно заменить на сыр маасдам), карамелизированный в томате лук и немного тертого пармезана (возможно заменить на любой твердый сыр, например, голландский).
4. Запекайте в духовке при 180°C в течение 20 минут, а затем подавайте к столу.