



Томатный Суп



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 персоны)

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 300g
- Базилик по вкусу
- Домашний хлеб 4 куса
- Красный тропейский лук 1
- Оливковое масло по вкусу
- Перец по вкусу
- Соль по вкусу
- Чеснока 1 долька

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Зажарить хлеб в духовке.
2. Почистить и нарезать лук; почистить чеснок.
3. Поджарить чеснок и лук на сковороде с оливковым маслом, солью и перцем, добавить **Pomìto Мякоть томатов в кубиках** и нарезанный соломкой базилик, а также немного оливкового масла, готовить без крышки на медленном огне приблизительно в течение 40 минут.
4. Добавить жаренный хлеб, ломая его ложкой, пока он не будет хорошо пропитан и почти полностью не впитает томатный соус.
5. Вылить в глубокую тарелку, заправить оливковым маслом, добавить перца и несколько листиков базилика.