

## ZUPA POMIDOROWA z PESTO i KOZIM SEREM



## Składniki

1000 g - Pomidory  
sparzone, bez skóry i  
nasion  
100 ml - Bulion warzywny  
lub drobiowy  
2 szt. - Ząbki czosnku  
2 szt. - Szalotka lub biała  
cebula  
1 łyżka - oliwa  
1 szczypta - sól  
1 szczypta - Pieprz  
1 szczypta - cukier  
2 łyżka - sok z cytryny  
Pół pęczka bazylii  
Pół pęczka pietruszki  
3 łyżka - Orzechy włoskie  
2 łyżka - Parmezan tarty  
5 łyżka - Oliwa do pesto  
100 g - Kozi ser

## Opis wykonania

Zupa pomidorowa nie musi być nudna. Oto moja wersja pomidorówki, która nie dość, że intrygująco wygląda, to znakomicie smakuje.

Bazylię i pietruszkę umyć, oberwać łodyżki i pokroić same listki. Wrzucić do miski blendera wraz z posiekanym ząbkiem czosnku, uprażonymi orzechami włoskimi, parmezanem i oliwą. Składniki zmiksować na ziarnistą masę i posolić.

Cebule i czosnek posiekać drobno i zeszklić na oliwie. Dodać krojone pomidory i bulion. Gotować około 10 minut. Doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny.

Zupę wlać do ogrzanych szklanek, na wierzch położyć pesto i pokruszony kozi ser.