

Zupa krem z pomidorów malinowych



Składniki

1,5kg. pomidorów
malinowych
2 ziemniaki
2 marchewki
1 pietruszka korzeń
1 cebula czosnkowa
2 ząbki czosnku
4l. buliony drobiowego
kilka gałązek świeżej
bazylii oraz oregano
3 łyżki masła
sól, pieprz do smaku
grzanki:

1 bagietka
150g. sera mozzarella
1 pomidor
świeża bazylia oraz
oregano do dekoracji

Opis wykonania

Pomidory płuczemy, delikatnie nacinamy nożem, przekładamy na blachę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180`C na 20minut.

W między czasie warzywa płuczemy, obieramy, kroimy w kostkę.

W garnku rozgrzewamy masło wrzucamy pokrojone warzywa, podsmażamy na średnim ogniu, dodajemy bazylię oraz oregano. Zalewamy bulionem, gotujemy do miękkości.

Pomidory wyjmujemy z piekarnika, obieramy ze skórki, kroimy na ćwiartki, dodajemy do zupy.

Całość miksujemy blenderem na gładki krem, doprawiamy do smaku.

Zupę gotujemy jeszcze kilka minut na małym ogniu. W między czasie bagietkę kroimy w kromki.

Ser trzemy na tarce. Pomidor kroimy w półplasterki.

Kromki przekładamy serem oraz pomidorem, wkładamy do nagrzanego piekarnika zapiekamy.

Zupę rozlewamy do miseczek, dekorujemy świeżą bazylią, podajemy z grzankami.