Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Томатный суп-пюре с сырными гренками

13 августа 2012 14:09 · https://open-cook.ru/recipes/tomatnyj-sup-pyure-s-syrnymi-grenkami



Две недели я хотела сварить томатный суп, но не знала как. Все перебрала. Для супа нужны спелые и мясистые помидоры, в этом я была уверена. Но в магазине таких не было, пришлось купить то, что было. А были странные крупные помидоры и чтобы получить хороший вкус решила их запечь, а заодно посмотреть каким будет на вкус запеченный чеснок. Суп, кстати, вегетарианский. Но для супруга я сделала к супу мясные шарики. Вкус у супа интересный и нежный.

На 2 порции нужно:

- 500-600 гр помидоров
- 4 маленьких зубчика или 3 средних чеснока

- 1/2 стакана воды
- соль, перец черный молотый, щепотка острого красного перца молотого
- пшеничный хлеб
- сыр, в том количестве, какое вам нужно для гренок (подойдет любой сыр, какой вы любите)
- оливковое масло
- совсем немножко очень мелко-рубленной петрушки

Помидоры разрезаем пополам, отрезаем попки и выкладываем на противень, застеленный фольгой, присаливаем и сбрызгиваем оливковым маслом. Чеснок не очищаем, а просто заворачиваем в фольгу и тоже кладем на противень. Ставим все это в духовку, нагретую до 200 градусов минут на 30-40:



По прошествии этого времени получаем ароматный противень томатов и чеснока:



В небольшую кастрюльку складываем помидоры, предварительно сняв с них кожуру (она очень легко отделится) и очищенный чеснок:



Пюрируем помидоры и чеснок блендером или протираем через сито. Добавляем воду и томим на среднем огне минут 10, добавив красный перец, соль и зелень:



В это время можно сделать мясные шарики, просто сформировав из фарша маленькие шарики, присолить их, обвалять в муке и обжарить на сковороде с растительным маслом:



Получаем дополнение к супу:



Так же пока суп на плите отправляем в духовку ломтики хлеба, посыпанные тертым сыром.

Разливаем суп по тарелкам, добавляем черный молотый перец (если он будет свежемолотым, то даст потрясающий запах) и выкладываем в тарелку гренку с сыром или просто закусываем ею. Вообще-то я хотела запечь этот суп с гренкой и сыром в духовке, но у меня нет подходящей формочки.



Это очень вкусно, мне супчик понравился отсутствием мяса и мясного бульона:



А еще жареные мясные шарики можно добавить в суп и немного прогреть:



Приятного аппетита!



Комментарии: 4

Гость # 19:21 13.08.2012

Зашибись!

Наталья # 06:52 14.08.2012

Обязательно приготовлю. На даче как раз пошли помидоры именно такие как нужно. Однако терзаюсь вопросом - ты сначала 35 минут томила в духовке, потом 10 минут варила. А если сразу варить без предварительного запекания как думаешь сколько времени понадобится?

Анна Нечаева # 07:03 14.08.2012

Думаю, минут 15-20 хватит, но здесь нужно опытным путем проверять. Время для духовки указало то, какого по моему мнению хватила, чтобы запечь помидоры. Они приобрели интересный вкус. А сразу варить я еще не пробовала.

Эксперт # 08:09 14.08.2012

Сделаю личное замечание. У меня желудок предрасположен изжоге и гастриту. Поэтому людям, которые имеют некоторые проблемы подобного характера следует очень осторожно относится к подобным супам. Все было очень вкусно и, кажется, последствий я не заметил. Но все же следует быть начеку. А вообще - было вкусно, но необычно. Суп на любителя. К нему надо привыкнуть.
