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

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

Томатный суп с сыром Дор-Блю от Константина Вагу

30 декабря 2012 16:47 · https://open-cook.ru/recipes/tomatnyj-sup-s-syrom-dor-blyu-ot-konstantina-vagu



Потрясающий суп! Такой нежный, шелковистый, согревающий…Совершенно самодостаточный, удивительно вкусный и такой праздничный.

Почти на 2 литра супа:

- 800 гр томатов в собственном соку
- 800 гр куриного бульона
- 1 зубчик чеснока
- 20 гр сливочного масла

- свежий базилик (по желанию)
- 1 луковица
- соль, черный перец свежемолотый
- 200 гр сыра Дор-Блю

В кастрюле пассеруем лук на сливочном масле до мягкости.





Добавляем помидоры как есть из банки, прогреваем хорошенько.



Нарезаем чеснок пластинками.



Отправляем его к помидорам. На этом этапе можно добавить базилик, много свежего зеленого базилика.



Доводим до кипения.



Добавляем бульон.



Мясо из бульона можно нарезать кусочками и добавить потом в суп.



Готовим до размягчения помидор. Протираем наш суп через сито, тогда он останется красным и с насыщенным вкусом. Можно и блендером пюрировать, но цвет побледнеет и станет морковным и вкус будет немного другим. Потому советуем не лениться и протереть суп через сито с помощью ложки. Это быстро.





Добавляем соль и черный свежемолотый (если смолоть его перед подачей, он будет ароматнее) перец. Можно сразу подавать, а можно отложить и потом разогреть.



При подаче добавляем в суп сыр Дор Блю, нарезанный кубиками и измельченное мясо (по желанию), можно украсить перьями зеленого лука, нарезанного наискось большими кусочками. Он прекрасно дополняет вкус супа.



Приятного аппетита!



Комментарии: 2

Marika. # 12:12 20.03.2013

Kuda rebenku davat sir splesenju,povidu uze rebenok nezaho4et est etot sup.Sir sam po sibe salenij ewe.Esli kto neznaet.

Анна Нечаева # 12:50 20.03.2013

Marika, а причем здесь ребенок? Этот рецепт находится в разделе "Супы", а не "Детские рецепты". В тексте нигде не указано, что этот суп подходит детям.