

Consomme z pomidorów

czyli wyśmienita zupa

 Czas na High: -

 Czas na Low: 7

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1,5 kg pomidorów malinowych
- 1 pomidor do dekoracji
- 300 g pomidorów suszonych w zalewie
- 2 małe cebule
- 2 ząbki czosnku
- 5 łyżek świeżych listków oregano
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
-



Wykonanie:

Świeże pomidory sparz i obierz ze skórki. Pokrój w kostkę. Pomidory w oleju wyciągnij z zalewy i również pokrój w małe kawałki. Do misy Crock-Pot wrzuć świeże oraz suszone pomidory. Gotuj na trybie LOW 7 godzin z pokrywką.

Pod koniec gotowania obierz cebule oraz czosnek i pokrój w kostkę. Do pojemnika blendera wrzuć obrane warzywa i dodaj przyprawy. Zmiksuj wszystko na konsystencję papki. Na blacie postaw miskę, a na nią nałóż duże sitko. Sitko wyłóż gazą wyjałowioną kupisz ją w aptece. Na gazie ułóż masę cebulowo- czosnkową i zalej ją ugotowanymi pomidorami. Odcisnij dokładnie, ale nie przecieraj warzyw. Ważne, żeby zupa była klarowna. Obierz skórkę z 1 pomidora i wyciągnij pestki. Pokrój go w drobną kosteczkę.

Nalej zupę do miseczki na górę wsyp drobno pokrojonego pomidora i ułóż listki oregano.

Przepis i zdjęcie Agnieszki Jasińskiej