ZUPA KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI

Składniki:

- dwie bagietki z masłem i czosnkiem od Bread Basket (do podpieczenia)
- 1 łyżka oliwy extra vergine
- 1 łyżka masła
- 1 cebula
- 2 – 3 ząbki czosnku
- 1kg dojrzałych świeżych pomidorów
- ½ łyżki octu winnego
- 1 łyżka cukru
- 250 ml bulionu
- szczypta chili
- bazylia
- sól i pieprz do smaku

Pokrój cebulę w kosteczkę a czosnek na plasterki i zeszklij na maśle w garnkuz grubym dnem. Pomidory ostrożnie sparz wrzątkiem, obierz ze skórki, odetnij szypułki, a następnie pokrój w kostkę. Odłóż ok. pół szklanki pokrojonego miąższu z pomidorów, a resztę włóż do garnka. Dodaj ocet winny, cukier i chilli i zagotuj wszystkie składniki. Dolej (zagotowany wcześniej w innym naczyniu) bulion i gotuj całość pod przykryciem przez ok. 5 minut. Zmiksuj zupę blenderem na gładki krem, i gotuj przez kolejną minutę. Dodaj odłożony, pokrojony miąższ z pomidorów i chwilę zagotuj a następnie zdejmij garnek z ognia. Wymieszaj zupę z posiekaną bazylią, dopraw solą, pieprzem i oliwą extra vergine.

Bagietki pokrój na mniejsze kromki (zgodnie z już istniejącymi rozcięciami) i zapiecz w piekarniku (temp. 200 st. C) lub na grillu do zrumienienia (ok. 6 minut).

Nasza bagietka stanowi sycący, a przede wszystkim smaczny dodatek do wielu różnych zup. Smacznego!