



Itaaliapärase tomatisupp 4-le

1 porru valge osa
1 sibul
2 küüslauguküünt
2 sl oliiviõli
1 kg hästi küpseid tomateid
või 400 g purk purustatud
tomateid
klaas juurviljapuljongit
suhkurt
pipart
3 viilu peenleiba

Serveerimiseks:
ricottat
oliiviõli
basiilikut

Eemalda tomatitel nahk, selleks tee tomatile väike sisselõige ja pane need paariks minutiks keeva vette. Koori tomatid ja lõika sektoriteks.

Pese ja haki porru. Peenesta sibul ja küüslauk. Kuumuta poti põhjas õli ja pane potti porruribad, sibul ja küüslauk. Lase keskmisel kuumusel küpseda ja sega pidevalt. Lisa juurde ka tomatisektorid, kuumuta veel ja kalla peale kuum puljong. Lase podiseda kuni tomatid on lagunened. Maitsesta soola, pipra ja suhkruga. Lisa leivaviilud ja lase veel 10 minutit tasasel tulel keeda. Püreesta sauseguriga. Serveerimisel pudista pinnale ricottat, nirista oliivõli ja haki basiilikut.