Trinta pomidorų sriuba su kietuoju sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

šlakelis	alyvuogių aliejaus
30 g	sviesto
1	didelis svogūnas
2 skiltelės	česnako
1 valgomasis šaukštas	miltų
300 ml	vištienos sultinio
850 g	konservuotų pomidorų be odelių
1/2 šaukštelio	cukraus
truputis	šviežių čiobrelių
pagal skonį	druskos, pipirų, šviežių bazilikų
30 g	sūrio DŽIUGAS

Paruošimas

Alyvuogių aliejų ir sviestą sudėkite į puodą. Kai sviestas ištirps, sudėkite smulkintus svogūnus ir česnakus ir pakepkite, kol suminkštės. Tuomet suberkite miltus ir išmaišykite. Supilkite sultinį, pomidorus, cukrų, prieskonius ir troškinkite 40 minučių neuždengę dangčio.

Išvirusią sriubą sutrinkite elektriniu trintuvu, patiekite su bazilikų lapeliais ir kietojo sūrio DŽIUGAS® skiedrelėmis.