Pomidorowa zupa krem z serem twardym DŽIUGAS®



Składniki

odrobina	oliwy z oliwek
30 g	masła
1	duża cebula
2 ząbki	czosnku
1 łyżka	mąki
300 ml	rosołu z kurczaka
850 g	pomidorów konserwowych bez skórki
1/2 łyżeczki	cukru
szczypta	świeżego tymianku
do smaku	sól, pieprz, świeża bazylia
30 g	sera DŽIUGAS

Przyrządzanie

Do garnka wlać oliwę z oliwek i dodać masło. Gdy masło się roztopi, włożyć pokrojoną cebulę i czosnek i dusić aż zmiękną. Następnie wsypać mąkę i wymieszać. Wlać bulion, dodać pomidory, cukier, przyprawy i gotować 40 min bez przykrycia.

Ugotowaną zupę utrzeć blenderem elektrycznym, podawać z listkami bazylii i wiórkami sera twardego DŽIUGAS.