Томатный суп-пюре с твердым сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

капля	оливкового масла
30 г	сливочного масла
1	большая луковица
2 дольки	чеснока
1 столовая ложка	муки
300 мл	куриного бульона
850 г	косервированных помидоров без кожицы
1/2 чайной ложки	сахара
немножко	свежего тимьяна
по вкусу	соли, перца, свежего базилика
30 г	сыра Džiugas

Приготовление

В кастрюлю налить оливкового масла и добавить кусочек сливочного масла. Когда масло растопится, добавить нарезанный лук и чеснок и пожарить до мягкости. Затем всыпьте муку и перемешайте. Долить бульон, добавить помидоры, сахар, приправы и тушить 40 минут без крышки.

Приготовить пюре при помощи блендера, подавать с листочками базилика и стружкой твердого сыра DŽIUGAS.