TOMĀTU ZUPIŅA NO HUGO





Bez tomātu biezeņa, bez miltiem! To varat pagatavot izteikti ātri un apēst vēl ātrāk! "mņam"!

Jums būs nepieciešams: (2 - 3 porcijas)
1 lielā bundža konservētu tomātu (mājās gatavoti – būs cits līmenis)

Sāls, medus
Oregano
50 grami siera (Edam, Gouda vai Krievijas)
Dažas svaiga bazilika lapas

Procedūra:
Katlā vāra tomātus. Papildiniet ar ūdeni, ja nepieciešams. (Es dodu priekšroku biezākai zupiņai, tādēļ, praktiski, nepievienoju gandrīz nemaz).
Uzkarsē līdz vārīšanās temperatūrai, pievienojiet sāli, medu un nedaudz oregano. Pavāriet vismaz 5 minūtes.
GATAVS!

Pasniedziet ar rīvētu sieru un saplūkātām bazilika lapiņām. . Ideāli, beigās nedaudz pārkaisīt Parmezāna sieru... "Mņam"!
(rudenī, kad radi un paziņas tev pašaudzētos tomātus met nopakaļ, tad, protams, gatavoju no tiem)

Un radusies vienkārša, ārkārtīgi garšīga, veselīga tomātu zupiņa!!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo