Zupa z pieczonych pomidorów z orkiszowymi literkami

Fabijańscy

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- Makaron orkiszowy BIO Pyszne Literki Fabijańscy - 1 opakowanie
- Dojrzałe pomidory / najlepiej malinowe - 2 kg
- Oliwa - kilka łyżka
- bulion warzywny - 1 litr
- słodka śmietana - 1/3 szklanka
- czosnek - kilka ząbek
- tymianek - kilka listków
- bazylia - kilka listków
- Mascarpone - 1 opakowanie
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory obierz ze skóry (jeśli chcesz zrobić to bardzo szybko i dokładnie, zrób na nich nacięcia na krzyż, zalej wrzątkiem na minutę, następnie ściągnij skórę). Pokrój na ćwiartki, usuń szypułki i twarde środki. Przełóż do naczynia żaroodpornego wysmarowanego oliwą. Na pomidorach rozrzuć ząbki czosnku w łupinach oraz gałązki tymianku i bazylii. Posól, polej resztą oliwy.
Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 220 stopni i zapiekaj przez 20-25 minut, aż brzegi pomidorów zaczną się przypiekać. Wyjmij, odstaw na kilka chwil do przestudzenia. Usuń gałązki. Wyciśnij z ząbków upieczoną zawartość.

Przełóż do garnka. Dodaj wyciśnięty z łupin upieczony czosnek. Wlej 3 szkł bulionu oraz śmietankę. Dodaj mascarpone. Dopraw pieprzem. Zmiksuj na gładką masę - jeśli zupa będzie za gęsta, dodaj jeszcze bulionu. Dodaj do zupy listki bazylii, wymieszaj. Podawaj ugotowanym według przepisu makaronem pyszne literki