

Крем-суп томатный

Вам понадобится

Помидор	500 г
Перец болгарский	80 г
Паста томатная	70 г
Лук репчатый	80 г
Вода	600 мл
Аджика	5 г
Масло оливковое	30 мл
Корень имбиря	10 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Имбирь очистить и нарезать вместе с овощами средними кубиками по 1,5-2 см.
- 2 В чашу мультиварки налить оливковое масло. Установить программу ЖАРКА. Время приготовления 10 минут. Нажать «Старт». После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы.

- 3 В чашу мультиварки выложить все оставшиеся ингредиенты, добавить томатную пасту, аджику, соль и специи, залить водой, все перемешать. Заккрыть крышку.
- 4 Установить программу СУП, время приготовления 50 минут. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.
- 5 Готовый суп взбить блендером до однородной массы.
- 6 При подаче сбрызнуть оливковым маслом

Крем-суп томатный