

## Томатный суп с соусом песто и брынзой

Автор: Мухаббат  
08.08.2011 13:35 -

---



Томаты в собственном соку очистить от кожицы (если неочищенные) и вместе с соком измельчить в блендере, поперчить и при необходимости посолить.

Соус песто: несколько веточек базилика и петрушки, 1-2 зубчика чеснока, 1 ст.л. кедровых орехов предварительно обжаренных на сухой сковороде, 1-2 ст.л. тертого

## Томатный суп с соусом песто и брынзой

Автор: Мухаббат  
08.08.2011 13:35 -

---

сыра (у меня пармезан) и 2-3 ст.л. оливкового масла прокрутить в блендере. Слегка посолить.

В высокие стаканы налить томатный суп, выложить соус песто и сверху брынзу. Украсить веточкой зелени.

{jcomments on}