

## Суп из запеченных помидоров с хлебом

*Этот рецепт я придумал по мотивам классического итальянского блюда *rapra al rotodoro* – предельно простого крестьянского супа, где все зависит от вкуса и аромата спелых летних помидоров. Чиабатта здесь смотрится как нельзя лучше, но вполне можно взять и зачерствевший хлеб – из него получаются великолепный суп или крутоны.*

6 порций

Время приготовления: 1 час 30 минут

2 кг спелых помидоров

½ головки чеснока

2 красные луковицы

1 щепотка орегано

оливковое масло

1 л овощного бульона

несколько веточек базилика

чиабатта (280 г)

красный винный уксус

оливковое масло extra virgin

1. Разогрейте духовку до 200 °С.
2. Разрежьте помидоры пополам и положите срезом вверх в большой противень.
3. Разделите чеснок на зубчики, не очищая его от шелухи. Очистите лук, нарежьте его дольками толщиной 3 см. Добавьте то и другое к помидорам.
4. Посыпьте орегано, приправьте морской солью и черным перцем, сбрызните оливковым маслом и запекайте примерно 50 минут, чтобы помидоры стали мягкими и слегка карамелизовались.
5. Переложите все содержимое противня (включая приставшие ко дну кусочки) в большую кастрюлю. Чеснок выдавите из шелухи и добавьте туда же.
6. Влейте бульон, добавьте крупно нарезанные стебли и большую часть листьев базилика.
7. Разрежьте чиабатту пополам, разломите одну часть на кусочки и добавьте в суп. Доведите до кипения и варите на слабом огне 10 минут.
8. Тем временем поставьте на сильный огонь сковороду-гриль.
9. Нарежьте оставшуюся чиабатту и поджарьте на сковороде с обеих сторон до появления темных полосок.
10. Плесните в суп ложку уксуса и измельчите погружным блендером почти до однородности. Приправьте по вкусу.
11. Разлейте суп по тарелкам, сбрызните оливковым маслом extra virgin и посыпьте оставшимся базиликом. Подрюмяненную чиабатту подайте отдельно.

Питательная ценность: 229 ккал, 5,5 г жиров (0,9 г насыщенных), 9,1 г белков, 38,1 г углеводов, 13,7 г сахара, 1,1 г соли, 5,5 г клетчатки

© Джейми Оливер, рецепт. © Jamie Oliver Enterprises Limited, Гас Филгейт, фотография.