

Toszkán Paradicsomleves

Hozzávalók:

6-8 lucullus paradicsom apró kockára vágva vagy 1 doboz paradicsom konzerv (olasz ha van)

2-3 karéj kissé száraz kenyér

olívaolaj (ha nincs más olaj is jó)

8 gerezd fokhagyma

1 csokor újhagyma vagy 1 szál póréhagyma fehér része

só

bors

bazsalikom

esetleg csípőspaprika

A tálaláshoz:

pirítós vagy sós keksz

bazsalikom és fokhagyma

Elkészítés:

Az olajon megfuttatjuk a karikára vágott hagymát és a fokhagymagerezdeket (ez utóbbiakat egészben!). Ha színt kaptak, ráöntjük a felkockázott paradicsomot, felöntjük 2-3 dl vízzel, sózzuk, borsozzuk és pár percig főzzük. Hozzáadjuk a kis kockára vágott vagy tépkedett kenyeret és még teszünk hozzá vizet. Kb. 15-20 percig főzzük, hogy a kenyér jó pépessé főjön. Egy perccel a főzés vége előtt beletesszük az apróra vágott bazsalikomot, a csípős paprikát (ha használunk), ha kell még sózzuk, borsozzuk. Alaposan összeturmixoljuk, s még egy kis forró vízzel hígítjuk ha szükséges, hogy kb. a magyar mártások állagára hasonlítson.

Tálaláskor meglocsoljuk olajjal és a bazsalikomos pirítóssal tálaljuk. Ehhez 1-2 fokhagymát egy marék bazsalikonnal finomra vágunk, s összekeverjük egy kevés (oliva)olajjal, hogy kenhető legyen. A kenyérszeleteket megpirítjuk majd rákenjük a bazsalikomos pépet. Sózzuk, borsozzuk.