



Супа со песто

Супа со песто – одлична идеја! Пестото им дава специфичен вкус на сите јадења, па и ова воопшто не е различно. Овој рецепт потекнува од Франција и можете да го прилагодите според зеленчукот што Ви е достапен во одреден период од годината.



Состојки:

- една рака босилек
- 2 до 3 чешниња лук
- 50 милилитри маслиново масло
- 2 моркови
- 3 или 4 гранчиња целер
- 1 голема главица бел кромид
- една рака грашок
- 2 домати
- 100 грама Чиабата леб
- 50 грама пармезан
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво го подготвуваме пестото. Ова песто е различно од обичното, затоа што не користиме пармезан или ореви. Ова песто е без јаткасти плодови и подоцна ќе го даде основниот вкус на супата. Одберете листови босилек со различна големина, 2 до 3 чешниња лук, сол и бибер и многу маслиново масло и ставете ги во блендер за да ги измешате со пестото. Колку повеќе босилек користите, толку поинтензивен ќе биде вкусот.

Чекор 2

Сега ќе ги правиме крутоните (печени парченца леб). Користиме Чиабата леб кој го сечеме на коцки и потоа им ставаме со сол, бибер и маслиново масло. Измешајте ги зачините и парченцата леб со раце, а потоа ставете ги на Делимано тавата за печење и печете ги од 10 до 15 минути на средно-ниска температура од околу 125 степени. Сакаме да се испечат, но да не бидат премногу суви.

Чекор 3

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ: Излупете го и исечкајте го зеленчукот. За основата на оваа супа користиме кромид, целер и моркови. Можете да користите каков било вид зеленчук, во зависност од годишното време, а исто така можете да додадете и анасон кој совршено оди со овој рецепт. Не ни треба лук затоа што подоцна ќе ставиме лук во Пестото. Исечкајте ги и доматиите на коцки, но немојте да ги лупите.

Чекор 4

Загрејте малку маслиново масло на средна температура и ставете ги морковите, целерот и кромидот. Сакаме малку да го запржиме зеленчукот за да се ослободи дел од вкусот и парчињата малку да заруменат.



При крајот на процесот, засилете го огнот и ставете малку жешка вода. Ќе го вариме зеленчукот 8 до 10 минути, за да направиме булјон и течна основа за супата. Ова ќе биде бистра супа до моментот кога ќе го ставиме пестото на крајот.

Чекор 5

Ставете ги доматиите и грашокот во супата и добро измешајте пред да го додадете и пестото. Супата е речиси готова, но оставете ја да крчка на среден оган неколку минути додека не биде готова за сервирање.

Чекор 6

ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: Можете да ја сервираате во чорбалак од кој сите ќе се послужат, или во посебни чинии. Ставете ја супата во чинијата и завршете го сервирањето со неколку парчиња крутони и малку рендан пармезан.

Совет

Овој класичен француски рецепт е многу лесен за приготвување и е многу, многу здрав. Можете да го замените Пестото со други француски билки или едноставно да го оставите рецептот да говори сам за себе.

Користени производи:



Тава со рачки



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk