

Tomātu zupas pagatavošana

Kad aiz loga kļuvis auksts un slapjš, sasildi ģimeni ar gardu tomātu zupu. Šajā drūmajā laikā, kad daba mūs nemaz nelutina ar savām krāsām, tomātu zupa mājās ienesīs nevien brīnišķīgu aromātu, bet arī izdaiļos pusdienu galdu ar savu košo krāsu.

Nepieciešams:

2 gab. sīpoli
2 ēd.k. olīveļļa
250 g malta liellopu gaļa
1 l tomātu sula
1 tēj.k. sāls
šķipsniņa pipari
1 tēj.k. ķīmenes
šķipsniņa cukurs
šķipsniņa kajēnas pipari
2 ēd.k. pētersīļu zaļumi

Pagatavošana:

Sīki sasmalcini sīpolus. Katliņā uzkarsē eļļu, apcep sīpolus, pievieno gaļu. Maisot cep vairākas minūtes. Pielej tomātu sulu (tomātu sulas vietā vari izmantot sablederētus tomātus), pieliek sāli un piparus. Katliņam uzliek vāku un 20 minūtes karsē uz lēnas uguns. Pieber ķīmenes, cukuru un kajēnas piparus. Pirms pasniegšanas bagātīgi pārkaisa ar pētersīļu zaļumiem.

Ja zupu pasniedz kā pamatēdienu, var pielikt vairāk gaļas, arī dažus svaigus tomātus un krējumu.