**Рецепт томатного крем-супа со сливками**

**Ингредиенты**

Консервированные помидоры в собственном соку (или свежие) – 800 г

Томатная паста – 100 г

Сливки жирные (30%) – 150 мл

Репчатый лук – 10 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Питьевая вода – 300 мл

Сахар – 1 ст. л.

Соль – по вкусу

Чёрный молотый перец – по вкусу

Специи «Прованские травы» – по вкусу

Растительное масло – 2 ст. л. (для жарки)

Соус песто – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить томатный крем-суп со сливками? Сначала подготовим продукты. Помидоры для супа удобнее взять очищенные резаные консервированные в собственном соку. За неимением таковых или в сезон, помидоры можно взять свежие, спелые, натереть их на тёрке или пробить блендером в пюре, предварительно сняв кожуру.

**Шаг 2**

Очищенный репчатый лук нарезаем и нарезаем кубиками не очень крупно смоченным под холодной водой ножом, чтобы не слезились глаза. Зубчики чеснока нарезаем на слайсы.

**Шаг 3**

Сотейник или кастрюлю с толстым дном ставим на огонь, вливаем растительное или оливковое масло (последнее предпочтительнее) и разогреваем.

**Шаг 4**

Добавляем репчатый лук и чеснок и, периодически помешивая, обжариваем до размягчения. Солим по вкусу, кладём чёрный молотый перец, специи «Прованские травы» и сахар. Перемешиваем.

**Шаг 5**

Теперь добавляем томатную пасту и готовим всё вместе 3-4 минуты, постоянно помешивая, чтобы не подгорело.

**Шаг 6**

Затем добавляем питьевую воду, перемешиваем и доводим до кипения.

**Шаг 7**

Вводим томатное пюре (800 г) из пробитых в блендере помидор и аккуратно перемешиваем. Убавляем огонь до минимума и варим 7 минут.

**Шаг 8**

Снимаем сотейник с огня и пробиваем томатную массу при помощи погружного блендера.

**Шаг 9**

Вливаем жирные сливки комнатной температуры и снова пробиваем блендером.

**Шаг 10**

Отправляем суп на плиту и снова доводим до закипания. Как только суп закипел, перемешиваем, выключаем и снимаем с огня.

**Шаг 11**

Томатный крем-суп со сливками наливаем в порционные тарелки, украшаем зеленью, добавляем пасту Песто и подаём к столу.

**Шаг 12**

Крем-суп получился очень вкусный, нежный, ароматный, в меру густой и с бархатистой структурой.

Приятного аппетита!