

شوربة طماطم مع سكالوب



المقادير:

- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 1 بصل متوسط مفروم
- 2 فص ثوم مفروم
- 3 طماطم مقشرة ومفرومة ناعماً أو طماطم مقشرة معلبة مع العصير
- 2 ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم
- 2 كوب من المرق
- 1 ملعقة صغيرة من السكر
- 1/4 كوب أوراق ريحان طازجة
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 2 سكالوب
- ملح ولفل
- خبز فرنسي أو توست مقطع قطعاً صغيرة ومحمص للتزيين

الطريقة:

- تُسخن الزبدة في إناء على نار متوسطة، ثم يضاف البصل والثوم ويقلب لمدة 5 دقائق حتى يصبح لون الخليط ماثلاً إلى الذهبي

- تضاف الطماطم، الصلصة، المرق والسكر، ويقلب الخليط حتى تتجانس المكونات
- تتبل الشوربة بالملح والفلفل وتترك حتى البدء في الغليان، ثم تخفف الحرارة وتترك لمدة 15 دقيقة
- يقطع الريحان إلى شرائح رقيقة (مع الإحتفاظ بكمية قليلة للتزيين)، ويضاف للشوربة
- تترك الشوربة على النار لمدة 5 دقائق، ثم ترفع وتترك لتبرد قليلاً، تضرب في الخلاط حتى تصبح خليطاً ناعماً
- يعاد الخليط على النار لتسخينه مع مراعاة عدم الغليان
- يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، يوضع السكالوب مع التقليب حتى يحمر من الجهتين (3 دقائق لكل جهة)، يترك ليبرد قليلاً ويقطع شرائح
- تصب الشوربة في أطباق التقديم
- توضع شرائح السكالوب على سطح الشوربة وتزين بأوراق الريحان وقطع الخبز المحمص