



Kuorrutettu tomaattikeitto

Aineet: 2 sipulia
6 valkosipulinkynttä
2 rkl voita
2 prk (400 g) tomaattimurskaa
1 l kasvislientä
2 rkl vehnäjauhoja
2 tl paprikajauhetta
1/2 tl mustapippuria rouhittuna
1 rkl sokeria
2 rkl oreganoa
4 vaaleaa leipäviipaletta
1 ps (150 g) pastajuusto- tai ruokajuusto - raastetta

Valmistus: Halkaise ja viipaloi sipulit. Hienonna valkosipulinkynnet karkeasti. Paista ne voissa pehmeiksi, älä ruskista. Lisää tomaattimurska sekä kasvisliemi ja kuumenna kiehuvaaksi. Sekoita jauhot pieneen vesimäärään ja lisää keittoon samalla sekoittaen. Mausta paprikalla, mustapippurilla ja sokerilla. Anna kiehua hiljalleen noin puoli tuntia. Lisää loppuvaiheessa oregano. Tarkista maku. Jaa keitto uuninkestäviin annoskulhoihin tai esim. korkeareunaiseen uunivuokaan. Paahda ja kuuttoi leivät. Lisää leipäkuutiot keiton päälle ja kostuta niitä hieman keitolla. Ripottele päälle juustoraaste. Kuorruta 250 asteessa noin 10 minuuttia. Tarjoa heti.