

Paradajz corba sa bosiljkom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg paradajza
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 kašicica sušenog bosiljka
- 1 l bistre supe od povrca
- 2 kašike džina
- 1 veza bosiljka
- šećer
- biber
- so

Priprema

Na zagrejanom ulju prodinstati sitno naseckan crni i beli luk, dodati oljušten i od semenki propasiran paradajz. Kratko kuvati, dodati sušeni bosiljak, uliti toplu bistru supu od povrca i poklopljeno, na srednjoj temperaturi kuvati oko 20 minuta.

Nekoliko kašika skuvanog paradajza odvojiti na stranu a preostali izmiksati, posoliti i pobiberiti, dodati vrlo malo šećera. Po želji dodati džina, vratiti odvojene komadice kuvanog paradajza. Odozgo posuti sitno naseckanim svežim listovima bosiljka.