

# Томатный суп с пончиками



## Ингредиенты

- Ингредиенты на суп:
- Масло растительное 50 г
- Томаты 750 г
- Перец болгарский 380 г
- Сельдерей стебель п/ф 75 г
- Куриный бульон п/ф 600 г
- Лук репчатый п/ф 75 г
- Соль 5 г
- Масло оливковое 80 г
- Микрозелень 80 г
- Ингредиенты на 1 порцию пончиков:
- Мука пшеничная 5 г
- Разрыхлитель 1 г
- Яйцо 1 шт
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 80 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 170 г
- Сахар 4 г

## Приготовление

Суп:

Томаты нарезать на 4 части. На противень положить пергамент и выложить томаты, сбрызнуть растительным маслом, посыпать сахаром и солью. Запечь на 180° 20 минут.

Болгарский перец разрезать, убрать внутренности, положить на противень на пергамент, сбрызнуть растительным маслом, посыпать сахаром и солью.

Пончики:

Все вымесить в однородную массу.

Перед подачей пожарить пончики во фритюре (при необходимости доготовить пончики в конвектомате).

Для удобства массу положить в кондитерский пакет, выдавливая

массу длиной 3 см сразу во фритюр.  
Запечь так же как томаты.  
В сотейнике обжарить на растительном масле лук и стебель сельдерея без цвета.  
Отправить к луку запеченные перцы и томаты, залить куриным бульоном, проварить.  
Добавить специи.  
Пробить блендером, протереть через сито.  
Вскипятить и довести по вкусу солью и сахаром.  
Сборка:  
В глубокую тарелку налить томатный суп.  
Поверх супа положить 3 пончика.  
Сбрызнуть суп оливковым маслом. На пончики положить микрозелень.

### Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер  
1 кг



Творожный сыр Cremette  
1 кг