

1 Μαρτίου 2018

Ντοματόσουπα

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)



Υλικά

4 φρέσκα κρεμμυδάκια

2 σκελίδες σκόρδο

2 κουταλιές της σούπας λάδι

1 μεγάλο κουτί αποφλοιωμένα ντοματάκια

Χυμός 1 λεμονιού

1 κουταλιά της σούπας γούστερ σως

½-1 κουταλιά της σούπας κόκκινο καυτερό πιπέρι

3 κουταλιές της σούπας κέτσαπ

Αλάτι

Εκτέλεση

Ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια και τα σκόρδα και τα σοτάρουμε στο λάδι. Βγάζουμε τους σπόρους από τις ντομάτες, τις πολτοποιούμε και ρίχνουμε το χυμό τους στα κρεμμύδια. Προσθέτουμε το χυμό λεμονιού, τη γούστερ σως, την πάπρικα, την κέτσαπ, μια πρέζα αλάτι και αφήνουμε τη σούπα να βράσει για λίγο σε χαμηλή θερμοκρασία.

Πηγή: monastiriaka.gr