

Tomatsuppe

حساء البندورة



بصلة (حوالي 100 غ)

فص ثوم

ملعقتين مادة دهنية (زيت , زبدة , سمنة)

2دسل علبة بندورة

3 دسل مرقة

ملعقة شاي من بهار جاف اسمه timian

ورقة غار

ملح وفلفل

مادة لجعل الشوربة سميكة (يوجد في السوق مواد خاصة لجعل الشوربة سميكة ويمكن استعمال الطحين أو النشاء أو السميد مثلا . هذه المعلومات من المترجمة وليست مذكورة في النسخة الدانماركية)

يقشر البصل وفرم خشنا

يقشر الثوم ويفرم ناعما

يقلى البصل والثوم في المادة الدهنية

يضاف البندورة والمرقة والبهار timian وورقة الغار

تترك الشوربة تغلي 20 دقيقة

تزال ورقة الغار وتخلط الشوربة في الخلاط

تعاد الشوربة إلى الوعاء وتسمك (الشرح موجود بين قوسين)

يضاف الملح والفلفل