



# Томатный суп

Визуальный рецепт  
от DAREBEE

 [darebee.net](http://darebee.net)

3 помидора  
1 луковица  
1 ст.л. патоку  
2 чашки ~ 180 г макарон  
3 чашки ~ 600 мл воды

2 ПОРЦИИ

**ВАРИАНТЫ:** добавьте густые растительные сливки и свежую петрушку.

## ИНСТРУКЦИЯ

1. Помидоры и лук нарежьте кубиками и поместите в большую кастрюлю. Добавьте патоку и воду. Вместо свежих можно использовать консервированные помидоры: 1 банка помидоров равняется ~ 3 средним свежим помидорам.
2. Доведите до кипения, убавьте огонь до низкого, накройте кастрюлю крышкой и тушите 20 минут.
3. Добавьте макароны и перемешайте. Приправьте по вкусу. Варите еще 10 минут или до готовности макарон.
4. Добавьте густые сливки и украсьте свежей петрушкой.

