Томатный суп с сырной крышкой

На 100 грамм:
Калорийность: **48,6 ккал.**
Белки: **3,8 г.**
Жиры: **2,0 г.**
Углеводы: **4,3 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/tomatnyj-sup-s-syrnoj-kryshkoj/

Ингредиенты:
- 3-4 спелых помидора
- 1 оранжевый сладкий перец
- чеснок
- твердый сыр
- базилик
- соль
- черный перец

Приготовление:
Почистите овощи и нарежьте крупными дольками. Чеснок лучше оставить в кожуре (так он не пригорит). Уложите овощи на противень, посыпьте перцем, солью. Запекайте в духовке 30-40 минут при температуре 220 С.
Почистите помидоры, перец и чеснок. Взбейте овощи в блендере, добавив к ним базилик. Перелейте суп в горшочек и щедро засыпьте тертым сыром. Накройте крышкой и запекайте в духовке минут 15.