

POTAGE DE TOMATES AU FROMAGE À PÂTE DURE DŽIUGAS®



Ingredientai

| | |
|--------------------|---|
| 1 filet | d'huile d'olive |
| 30 g | de beurre |
| 1 | grand oignon |
| 2 gousses | d'ail |
| 1 cuillère à soupe | de farine |
| 300 ml | de jus de poulet |
| 850 g | de tomates en conserve sans peau |
| 1/2 cuillerée | de sucre |
| un peu | de thym frais |
| | sel, poivre, basilic frais (à votre convenance) |
| 30 g | de fromage DŽIUGAS® |

PRÉPARATION

Mettre l'huile d'olive et le beurre dans une casserole. Une fois le beurre fondu, ajouter les oignons et l'ail hachés. Faire revenir jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter ensuite la farine et mélanger. Verser le bouillon, les tomates, le sucre, l'assaisonnement et laisser mijoter 40 minutes dans une casserole non couverte.

Mélanger le potage cuit avec un mixeur électrique, servir avec des feuilles de basilic et des copeaux de fromage DŽIUGAS®.