



1

Морковь, луки и сельдерей очистите и нарежьте кубиком, чили нарежьте лепестками, базилик соломкой, чеснок мелко порубите.



2

В сотейнике с ложкой растительного масла обжарьте овощи до золотистого цвета примерно 2-3 минуты, добавьте 200 мл воды и томаты, варите примерно 10-12 минут.



3

Багет нарежьте на гренки, выложите на противень, посыпьте солью перцем сбрызните растительным или оливковым маслом. Запекайте в хорошо разогретой до 180 °C духовке примерно 3-4 минуты.



4

Креветки очистите (см. подсказку) и разрежьте вдоль пополам, обжарьте на хорошо разогретой сковороде с ложкой растительного масла примерно 2 минуты, посолите и поперчите.

Овощи с томатами перебейте блендером, проварите еще 30 секунд. Посолите, поперчите, добавьте 1 ч.л. сахара



5

Подавайте суп с креветками и гренками, украсив базиликом и перцем чили.



Креветки очистите от панциря, сделайте надрез и удалите черную нитку (кишечник).