

(odc.35) włoska pappa pomodoro

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.35)

trudność: **łatwe**

Składniki

3 ząbki czosnku

5-6 bardzo dojrzałych świeżych pomidorów i 1 puszka pomidorów całych, bez skórki

lekko czerstwy chleb ciabatta

garść świeżych liści bazylii

pół papryczki chilli

oliwa

5 filecików anchois

pieprz, sól

Przygotowanie

Świeże pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i wyjąć pestki. Miąższ lekko wycisnąć, żeby nie był wodnisty. Do rondla wlać tyle oliwy, żeby przykryła dno. Posiekać drobno czosnek oraz chilli

i podgrzewać na niewielkim ogniu, żeby nie zbrązowiały. Do rondla włożyć pomidory, podzielić

je łyżką na duże kawałki. Dodać drobno posiekane łyżki bazylii. Posolić do smaku

i gotować, aż pomidory zaczną się rozpadać. Dodać fileciki anchois i pomidory z puszki.

Rozerwać ciabattę i dodać do zupy pokruszony miąższ. Zamieszać i gotować jeszcze kilka minut, żeby danie nie miało posmaku ciasta. Zalać taką ilością gorącej wody, żeby przykryła składniki, doprawić solą, pieprzem i 4-5 łyżkami oliwy. Dodać porwane na kawałki liście bazylii, zamieszać.

© Jamie Oliver