

**רכיבים:**

- 2 בצלים קצוצים גס
- 10 עגבניות גדולות וקלופות, קצוצות גס (או 2 קופסאות גדולות של עגבניות משומרות)
- 1 כוס רסק עגבניות
- 2 ליטר ציר עוף/ירקות שורש (אפשר גם מאבקה)
- 3 שיני שום כתושות
- מספר עלי בזיליקום טריים ושלמים
- 6 פרוסות לחם לבן/חלה/ג'בטה, בן יום או יומיים
- ½ כוס שמן זית
- 1 כפית מלח
- ¼ פלפל
- 1 כף סוכר חום

להגשה:

גבינת פרמזן מגוררת  
צנוברים קלויים

**אופן ההכנה:**

1. בסיר רחב מחממים שמן זית ומשחימים את הבצל.
2. מוסיפים את העגבניות המרוסקות, רסק העגבניות והציר. מערבבים ומוסיפים מלח, פלפל וסוכר.
3. מביאים לרתיחה ומבשלים כשעה, על אש נמוכה.
4. מוסיפים את הבזיליקום והלחם המפורר. מבשלים 10 דקות נוספות, מוסיפים את השום ומתקנים תיבול.
5. מסירים מהאש ומעבירים לקערות הגשה. מזליפים מעט שמן זית ומוסיפים צנוברים, פרזמן ובזיליקום