



Zupa krem z pieczonej papryki i pomidorów



 3 porcje

 40 minut

Składniki

- 3 czerwone papryki
- 4 duże pomidory
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 750 ml bulionu warzywnego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- Sól, pieprz do smaku
- 50 ml śmietanki 30% (opcjonalnie)
- Grzanki lub pestki dyni do podania

Przygotowanie

1

Papryki pokrój na pół, usuń gniazda nasienne i ułóż na blasze skórka do góry. Piecz w 200°C przez 20 minut, aż skórka się przypiecze.

2

Przełóż upieczoną paprykę do miski, przykryj folią i odstaw na 10 minut, a potem zdejmij skórkę.

3

W garnku Kohersen podgrzej oliwę, zeszklij pokrojoną cebulę i czosnek.

4

Dodaj obrane i pokrojone pomidory oraz pieczoną paprykę. Duś przez 10 minut.

5

Wlej bulion i gotuj na średnim ogniu 15 minut.

6

Zblenduj na gładki krem, dopraw solą, pieprzem i wędzoną papryką.

7

Podawaj ze śmietanką i grzankami.