

Krem z czerwonych papryk

Sycąca i smaczna zupa - krem z czerwonych papryk.

 Czas na High: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 0-

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 8 czerwonych papryk
- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- 1 cebula, cienko pokrojona
- 3 ząbki czosnku, mielone
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 2 łyżeczki cukru
- Świeże gałązki tymianku opcjonalnie
-



Wykonanie:

Papryki przekrój na pół usuń łodygi i nasiona. Spryskaj misę multicookera Crockpot Express olejem. Połącz paprykę, cebulę, czosnek, czarny pieprz i oregano w naczyniu do gotowania. Zabezpiecz pokrywę. Naciśnij SOUP/STEW, ustaw temperaturę na HIGH i czas na 3 minuty. Upewnij się, że zawór uwalniający parę znajduje się w pozycji Seal zamknięty. Naciśnij START/STOP.

Po zakończeniu gotowania, przez 5 minut uwalniaj ciśnienie w sposób naturalny. Przenieś mieszankę partiami do blendera lub robota kuchennego zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji. Wymieszaj z octem balsamicznym i cukrem. Rozlej zupę do misek udekoruj tymiankiem.