





Zupa krem z papryki i pomidorów

zupa krem

 Czas na High: -

 Czas na Low: 3

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 40

Składniki

- Czerwona papryka, 3 szt.
- Passata z pomidorów, 500 g
- Bulion warzywny, 200 ml
- Czosnek, 3 ząbki
- Bazylia, mały pęczek
- Olej rzepakowy, 2-3 łyżki
- Sól, pieprz, chili w płatkach
-



Wykonanie:

Papryki opłucz, pokrój na ćwiartki, usuń gniazda nasienne. Pokrojoną paprykę połóż na blaszce do pieczenia, posmaruj olejem rzepakowym i piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez 20 minut. Upieczoną paprykę wystudź, obierz ze skórki, pokrój na mniejsze kawałki i przełóż do naczynia wolnowaru. Do papryki wlej passatę oraz bulion, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek i posiekaną bazylię. Gotuj zupę na funkcji Low przez 3 godziny. Gotową zupę dopraw do smaku, solą, pieprzem oraz płatkami chili i zmiksuj blenderem na gładki krem.

przepis Darka Kuźniaka