




Zupa z pieczonych pomidorów z bazylią

Podawana z posypką z parmezanu i bazylią zupa pomidorowa przygotowana w wolnowarze osiąga inny poziom smaku.

 Czas na High: 2H

 Czas na Low: 0 -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 kg pomidorów 910 g
- 1 czerwona papryka
- 1 średnia żółta cebula
- 6 ząbków czosnku
- ½ szklanki oliwy z oliwek 120 ml
- sól koszerne, do smaku
- pieprz, do smaku
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
- 2 szklanki bulionu warzywnego 480 ml
- ½ szklanki świeżych liści bazylii 20 g
-



Wykonanie:

Rozgrzej piekarnik do temperatury 220°C.

Pomidory grubo posiekaj. Oczyść paprykę i pokrój w plasterki. Obierz i pokrój cebulę na ćwiartki. Zmiażdż i obierz ząbki czosnku. Umieść wszystkie składniki na blasze do pieczenia i skrop oliwą z oliwek. Dopraw solą i pieprzem.

Piecz przez 30 minut, aż warzywa zrumienią się na brzegach i nabiorą aromatu.

Przełóż upieczone warzywa do wolnowaru. Dodaj oregano, tymianek, koncentrat pomidorowy i bulion warzywny.

Przykryj i gotuj na dużym ogniu HIGH przez 2 godziny.

Używając blendera, zmiksuj zupę na kremową konsystencję.

Ułóż i zwiń liście bazylii, a następnie cienko pokrój. Dodaj trochę do zupy i wymieszaj.

Rozlej ciepłą zupę do misek i udekoruj większą ilością bazylii.

Smacznego