

Krem paprykowo – pomidorowy



Autor: **zyciezsmakiem**
Przepisów: **86** Ocena: **666**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 dorodne, czerwone papryki
- pomidory w puszcze
- 1 cebula
- 200 ml wywaru – ja użyłam warzywnego
- sól, pieprz, ostra papryka
- kolorowy sezam do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Papryki dokładnie myjemy, wykrawamy gniazda nasienne i dzielimy na mniejsze części. Cebulę kroimy na mniejsze części. Warzywa układamy na blasze i pieczemy około 30 minut w temperaturze 180 stopni. Papryka powinna być wręcz czarna. Po upieczeniu skórkę z papryki ściągamy.
- 2 Do garnka wlewamy wywar warzywny, pomidory, paprykę, cebulę i całość zagotowujemy. Następnie miksujemy zupę na gładki płyn. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem oraz papryką. Posypujemy kolorowym sezamem.

Twoje notatki do przepisu: