

Zupa krem z papryki z chipsami z parmezanu



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2428**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Papryka - biała lub żółta - 4 szt. średniej wielkości
- Papryczka chili - czerwona - 1/2 szt.
- Czosnek - 2 ząbki
- Woda - 3 szkl.
- Masło - 1 łyżka
- Kostka rosołowa - 1 szt.
- Vegeta - do smaku
- Jogurt grecki - 2 łyżki
- Serek topiony - 100 g
- Dodatki: rukola, parmezan, grzanki

Sposób przygotowania:

1 Zupa

Paprykę - białą lub żółtą (do tego przepisu użyłam białej, ponieważ teraz jest na nią sezon) dokładnie myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w grubszą kostkę. Papryczkę chili (pamiętamy by usunąć wszystkie pestki) i czosnek drobno siekamy - dorzucamy do papryki. Zalewamy wodą, dodajemy kostkę rosołową i vegetę i gotujemy do miękkości (ok. 30 minut). Całość blendujemy na gładką masę, dodajemy ser topiony, masło i gotujemy na wolnym ogniu, aż składniki się rozpuszczą i całość się zagotuje. Dodajemy 2 łyżki gęstego jogurtu greckiego, mieszamy i zagotowujemy. Podajemy z grzankami, posiekaną rukolą i chipsami z parmezanu.

2 Chipsy z parmezanu

Rozgrzewamy patelnię. Kładziemy na niej kawałek papieru do pieczenia. Rozkładamy na nim starty na grubych oczkach ser parmezan - formując kółka - jedna łyżka sera - jedno kółko. Nie robię równych kółek, ponieważ ser po upieczeniu ma fajny, nieregularny kształt. Nakrywamy drugim kawałkiem papieru do pieczenia i przyciskamy lekko nasze placuszki z parmezanu by były płaskie. Smażymy chwilę, aż spód się zarumieni (2-3 min.) i przekładamy całość na drugą stronę. Po zarumienieniu drugiej strony zdejmujemy z patelni chipsy (razem z papierem), czekamy chwilę aż lekko przestygnie. Odrywamy delikatnie papier z naszych chipsów i gotowe :)

Twoje notatki do przepisu: