

# Zupa z papryki i rabarbaru



Autor: **konhambos**  
Przepisów: **407** Ocena: **8053**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 kg żółtej papryki
- oliwa z oliwek
- 200 g rabarbaru
- 30 g świeżego imbiru
- 150 g cebuli
- 800 ml bulionu warzywnego
- 1 ogórek
- 1 limonka
- 1 łyżka oleju z orzechów laskowych
- sól, pieprz
- 30 g masła
- cukier

## Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę wydrzączyć w środku i ułożyć obok siebie na blasze do pieczenia skórka do góry. Pokropić odrobina oliwy z oliwek, piec pod rozgrzanym grillem przez 6-8 minut, aż na skórcie pojawia się czarne bąbelki. Wyjąć z piekarnika, przykryć na 10 minut, a następnie obrac ze skórki. Cwiartki papryki pokroić w poprzek w paski o grubości 0,5 cm i odstawić na nadzienie. Pozostałe papryki pokroić na większe kawałki. Rabarbar obrac ze skórki i pokroić na 3-centymetrowe kawałki.



- 2) Imbir i cebule obrac, pokroic w drobna kostke. W garnku rozgrzac oliwe i dusic iimbir i cebule na srednim ogniu. Dodac papryke i kawalki rabarbaru, uzupełnic bulionem warzywnym i gotowac na wolnym ogniu przez 15 minut.



- 3) W miedzyczasie obrac ogórka i pokroic obieraczka w cienkie, podluzne plasterki. Wycisnac sok z limonki, wymieszac z olejem z orzechów laskowych i polac plasterki ogórka. Doprawic sola i pieprzem i dokladnie wymieszac. Odstawic na 10 minut. Maslo pokroic w kostke. Zupę zmiksowac, przecedzic przez sito i ponownie zmiksowac z kostkami masla az do uzyskania kremowej, lekko spienionej konsystencji. Doprawic sola i cukrem.



- 4) Podawac z kawalkami papryki i plasterkami ogórka, polac delikatnie olejem z orzechów laskowych.



Twoje notatki do przepisu: