

Zupa krem z papryki

„Niezwykle aromatyczna zupa krem z papryki. Jej zrobienie nie wymaga pieczenia papryki, a smak jest obłędny. Koniecznie spróbuj.”

Składniki:

- 2 duże czerwone papryki lub 3 mniejsze
- Puszka pomidorów krojonych (ok 400 g)
- ½ dużej białej cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 1 marchewka
- Ok 500 ml bulionu warzywnego (lub rosołu z wczoraj)
- Sól i pieprz
- Łyżeczka słodkiej papryki suszonej
- 2 łyżki masła/oliwy



Przygotowanie:

- Paprykę i cebule, marchewkę (drobno) pokroić na kawałki. W garnuszku rozgrzać masło lub oliwę i wrzucić pokrojone warzywa. Podsmażyć przez chwilę, dodać przeciśnięty lub drobno pokrojony czosnek i chwilę podsmażyć. Następnie zalać wszystko pomidorami, dodać słodką paprykę, trochę soli i pieprzu i poddusić 5 minut. Kolejno dodać bulion i gotować przez około 20-30 minut aż warzywa zmiękną. Całość zblendować, doprawić i podawać np. z podsmażonymi grzankami z czerstwego chleba. Jeśli zupa będzie dla Was za gęsta można dodać trochę bulionu.