



Krem paprykowo-pomidorowy

 4 porcje  34 min

Składniki

- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 20 g masła
- 2 papryki czerwone
- 300 g pomidorów z puszki lub passaty pomidorowej
- 100 g koncentratu pomidorowego
- 1 l bulionu warzywnego lub drobiowego
- 180 ml śmietany 30%
- 1 łyż suszonego lubczyku
- 1 łyż mielonej, słodkiej papryki
- świeża natka pietruszki
- sól i świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

1

Do naczynia głównego wrzucić masło, cebulę, czosnek i pokrojoną paprykę.



4 min



100°C

2

Dodać pomidory z puszki, wlać bulion, koncentrat pomidorowy i całość gotować.



30 min



100°C



4

3

Wlać śmietanę, przyprawy, posiekaną natkę pietruszki. Doprawić solą i pieprzem.

4

Gdy zupa przestanie wrzeć, całość zblendować pulsacyjnie na prędkości 4-5, a następnie na prędkości Turbo do uzyskania gładkiego kremu.

5

Zupę podawać z ryżem lub makaronem.