



Zupa krem z pieczonej papryki

 3 porcje

 1 godz 30 min

Składniki

- 2 czerwone papryki
- pół cebuli
- ząbek czosnku
- kawałek jasnej części pora
- 1 ziemniak
- 700 ml bulionu warzywnego
- 2 łyżki masła
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki
- szczypta mielonego chili
- 1 płaska łyżeczka suszonego tymianku
- sól do smaku

Przygotowanie



Papryki w całości włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec około 45 minut, co jakiś czas obracając warzywa na drugą stronę. Po upieczeniu delikatnie paprykę ostudzić, następnie usunąć pestki i skórkę. Paprykę przełożyć do kielicha blendera.



Na patelni rozpuścić masło. Cebulę pokroić w piórka, podsmażyć ją razem z zębkiem czosnku.



Zawartość patelni przełożyć do papryki, dodać wszystkie pozostałe składniki (ziemniak obrany i pokrojony w kostkę). Założyć pokrywę. Ustawić opcję Heating- czas 30 minut, temperatura na 3 poziomie.



30 min



3



Następnie, po ugotowaniu ustawić manualnie prędkość 4, czas: 1 minuta.



1 min



-



4