

Czerwony krem z papryki



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka czerwona	2 duża
cebula czerwona	1/2 szt
ziemniak	1 duży
wywar warzywny	3 szklanki
chili	
pieprz	
Kucharek przyprawa uniwersalna	
masło klarowane	1 łyżka
olej	2 łyżki
grošek ptysiowy	do dekoracji
śmietana 12%	do dekoracji
pestki dyni	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Papryki myjemy, smarujemy olejem i pieczemy w piekarniku w temperaturze 170-180 stopni do chwili aż skórka zacznie ciemnieć. Następnie wkładamy je do foliowego woreczka, który szczelnie zakrećamy. Po upływie 5 minut możemy bez problemu obrać paprykę ze skóry. Obraną paprykę pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w kostkę. Cebulę obieramy i również kroimy w kostkę. Przesmażamy razem na rozgrzanym maśle klarowanym.
- KROK 2** Ziemniaka obieramy, kroimy w kostkę i dodajemy do wywaru, zagotowujemy, po czym dodajemy przesmażoną paprykę z cebulą i gotujemy do miękkości warzyw.

- KROK 3 Dopraviamy odrobiną jarzynki i dokładnie miksujemy wszystkie składniki.
Dopraviamy do smaku pieprzem i chili.
- KROK 4 Nalewamy na talerze lub do ciemnych miseczek . Dekorujemy "piorunami" ze śmietany (szprycą do dekorowania ciast malujemy linie z gęstej śmietany, które "łamiemy" wykałaczką) , groszkiem ptysiowym i przesmażonymi na rozgrzanej patelni pestkami dyni.