

## Doradca Smaku XV: Zupa krem z pieczonych papryk z dipem, odc. 7



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>papryka czerwona</b>	6 sztuk
<b>oliwa</b>	6 łyżek
<b>biała część pora</b>	1 sztuka
<b>pomidor malinowy</b>	1 sztuka
<b>Pieprz ziołowy mielony Prymat</b>	0.5 łyżeczki
<b>Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>bulion</b>	1 litr
<b>serek mascarpone</b>	2 łyżki

#### Dip:

<b>orzechy nerkowca</b>	2 łyżki
<b>prażone ziarna słonecznika</b>	2 łyżki
<b>bazylia świeża</b>	kilka liści
<b>dip śmietanowy z karmelizowaną cebulką i cheddarem</b>	3 łyżki

#### Do dekoracji:

<b>bazylia świeża</b>	kilka liści
-----------------------	-------------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przygotowania kremu z czerwonej papryki będzie potrzebny aromatyczny bulion warzywny bądź inny. Ugotujmy wcześniej taki, jaki lubimy najbardziej.

1. Przygotowujemy blaszkę wyłożoną pergaminem. Układamy na niej papryki w całości i polewamy je trzema łyżkami oliwy. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180-190°C na godzinę.
2. Kroimy pora i cebulę. Pomidora sparzamy, obieramy ze skórki, a następnie kroimy w grubą kostkę.
3. Wyciągnięte z piekarnika papryki nakrywamy folią aluminiową i pozostawiamy na dwie minuty.
4. Gdy przestygną, przekrawamy je na połówki lub ćwiartki, zdejmujemy skórkę i czyszcimy warzywa z gniazd nasiennych.
5. Papryki rozkładamy na blacie i oprószamy pieprzem ziołowym.
6. Do garnka wlewamy trzy łyżki oliwy, wrzucamy cebulę i por. Smażymy dwie minuty do zeszklenia.
7. Następnie przekładamy pomidory oraz wsypujemy czosnek niedźwiedzi, dodajmy papryki i dokładnie mieszamy. Po chwili doprawiamy papryką słodką i łączymy wszystkie składniki naszej zupy. Dusimy dwie minuty.
8. Dolewamy bulion warzywny, mieszamy całość i ponownie dusimy kilka minut, aż warzywa będą miękkie.
9. Wyłączamy palnik, dodajemy ser mascarpone i miksujemy zupę na gładki krem.

### **Dip:**

Siekamy orzechy nerkowca i wrzucamy do miski. Dodajemy pestki słonecznika, posiekaną bazylię oraz dip śmietanowy i dokładnie mieszamy.

### **Sposób podania:**

Paprykowy krem przekładamy do głębokiego talerza. Układamy na nim łyżkę dipu i dekorujemy listkiem bazylii.