

Krem z pieczonej papryki z ziołowymi grzankami



SMERFETKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	300 gram
papryka czerwona	4 duże sztuki
cebula	2 sztuki
bulion	1,5 l
czosnek	2 ząbki
śmietana	kilka łyżek
olej rzepakowy	
miks ziół	
parówki	kilka kromek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte papryki smarujemy olejem rzepakowym i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 230 stopni na około 20 minut- aż skórka czerniej.
- KROK 2 W międzyczasie obieramy ziemniaki i oczyszczone kroimy w plastry. Cebulę kroimy w kostkę/piórka. Na patelnię przekładamy ziemniaki i cebulę podlewamy odrobinę oleju i podsmażamy aż ziemniaki delikatnie zbrązowieją.

KROK 3

Następnie podlewamy je niewielką ilością bulionu i gotujemy. Gotową papryką (oczyszczoną ze skóry oraz części nasiennej) przekładamy na patelnię. Całość dusimy do czasu aż ziemniaki będą miękkie. Dodajemy pozostały bulion, tymianek, i zagotowujemy. Całość miksujemy blenderem na gładki krem i doprawiamy przyprawami.

Do pojemniczka od blendera wkładamy pęczek ziół i wlewamy olej rzepakowy kilka łyżek (możemy też dodać ząbek czosnku) Całość miksujemy za pomocą blendera do rozdrobnienia składników (konsystencją ma przypominać pesto). Gotowym dressingiem smarujemy kromki pieczywa i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na 2-4 minuty.

Do zupy dodajemy odrobinę gęstej, śmietany i ozdabiamy ziołami.