

Zupa krem z pieczonej papryki



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

papryka czerwona	6 sztuk
cebula czerwona	2 sztuki
czosnek	3 ząbki
ziemniak	2 sztuki
rosół z kury	1,5 litra
serek kremowy paprykowy	200 gramów
śmietanka 30%	200 mililitrów
słonecznik ziarna	1/2 szklanki
masło klarowane	2 łyżki
natka kolendry	1 pęczek

Do smaku:

przyprawa KUCHAREK
pieprz ognisty mielony
cukier
papryka słodka mielona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte papryki ułożyć na blasze i upiec w temperaturze 200°C przez 20-30 minut. Po tym czasie, gorące papryki włożyć na kilka minut do torby foliowej lub miski i owinąć szczelnie folią spożywczą. To sprawi, że papryki się zaparzą i będzie je łatwiej obrać. Obrać papryki ze skóry. Oczyszczyć z pestek, odciąć ogonki. Upieczone papryki pokroić w plastry.

Obrać z łupin czosnek i cebulę. Pokroić cebule w kostkę, czosnek w plasterki. Obrać i pokroić w kostkę ziemniaki. Uprażyć pestki słonecznika. Posiekać listki kolendry.

W dużym garnku na maśle usmażyć cebulę, czosnek, paprykę, dodać ziemniaki. Po chwili wlać rosół i ugotować warzywa do miękkości.

Zupę zmiksować na jednolity krem dodając po chwili kremowy ser paprykowy i śmietankę. Krem doprawić do smaku, posypać pestkami słonecznika i posiekaną natką kolendry.