

Zupa krem paprykowo-pomidorowa



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory w puszcze	400 gramów
cebula	1 sztuka
bulion warzywny	2 szklanki
olej do smażenia	
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
cukier	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
papryka czerwona	1 kilogram
papryka żółta	1 kilogram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Papryki umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w małą kostkę. Odłożyć trochę do dekoracji.
- KROK 2 Cebulę obrać, pokroić w małą kostkę i podsmażyć na brązowo na oleju.
- KROK 3 Dodać papryki i chwilę smażyć.
- KROK 4 Wlać pomidory z puszek. Chwilę gotować.
- KROK 5 Wlać bulion. Doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem.
- KROK 6 Zmiksować blenderem.
- KROK 7 Smakuje zarówno jako chłodnik, jak i na gorąco. Przed podaniem posypać odłożoną papryką.

