

Krem pomidorowy z pesto ziołowo - żurawinowym



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	1 puszka
cebule	2 szt.
czosnek	1 ząbek
papryczka chili	1 szt.
oliwa	2 łyżki
wytrawny wermut	6 łyżek
orzechy włoskie	30 g
kolendra	1 pęczek
pietruszka	1 pęczek
oliwa	6 łyżek
żurawina	
bita śmietana	250 ml
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obrać, pokroić w kostkę. Papryczkę chili przekroić na pół, usunąć pestki i drobno posiekać. Na rozgrzanej oliwie podsmażyć cebulę, czosnek i chili. Wlać wermut, a następnie dodać pomidory z zalewą i śmietaną. Całość doprawić do smaku solą i pieprzem. Dusić przez 10-15 minut. Zupę zmiksować, doprawić solą i pieprzem. Przygotować pesto. Zioła umyć, osuszyć i grubo pokroić. Orzechy rozdrobnić. Zioła, orzechy i oliwę z oliwek zmiksować, doprawić solą i pieprzem. Żurawinę pokroić, a następnie zmieszać ze zmiksowanymi ziołami i orzechami. Zupę podawać polaną aromatycznym sosem pesto.

