

Zupa Krem z Papryki



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 szt
czosnek	4 ząbki
papryczka chili	1 szt
śmietana 12%	3 łyżki
natka pietruszki	1 szt
bulion	2 szt
papryka czerwona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki opłucz, osusz, skrop olejem i piecz w piekarniku, aż skórka czernieje. Włóż je do foliowego woreczka, zamknij i poczekaj kilka minut, zdejmij skórę. Papryki pokrój, usuń pestki. Ziemniaki pokrój w kostkę, czosnek posiekaj. Chili oczyść z nasion, drobno posiekaj. Paprykę i czosnek podsmaż razem na oleju. Zalej 1,5 l wody, wrzuć kostki bulionowe i ziemniaki. Gotuj, aż ziemniaki będą miękkie. Przestudź i zmiksuj. Przypraw tabasco, solą, pieprzem, wymieszaj ze śmietaną. Podgrzej dobrze, nie gotując. Zupę podawaj gorącą, posypaną posiekaną natką pietruszki.