

Krem z pieczonej papryki z cieciorką i kabanosem



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

cebula	3-4 sztuki
papryka czerwona	500 gramów
papryczka chili	1/2 sztuki
ząbki czosnku	4 sztuki
pomidory krojone z puszki	1 puszka
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżka
olej	2 łyżki
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
rosół drobiowy	2 litry
cieciorka konserwowa	400 gramów
kabanos	150 gramów
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę i papryczkę chili myjemy, usuwamy z nich gniazda nasienne i rozcinamy na pół. Cebule obieramy i kroimy w pióra. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180 stopni. Warzywa przekładamy na dużą blachę wyłożoną papierem do pieczenia, skrapiamy olejem i posypujemy solą i pieprzem. Pieczemy ok. 35-45 minut.

Upieczone warzywa przekładamy do garnka, dodajemy pomidory z puszki i wszystko zalewamy rosółem i doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy ok. 30 minut, po czym dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i wędzoną papryką. Całość miksujemy na jednolity krem. Kabanosy kroimy w plasterki i dodajemy do zupy tak samo jak odcedzoną cieciorkę. Całość gotujemy jeszcze ok. 10 minut.

Przed podaniem posypujemy natką pietruszki.