

Doradca Smaku VII: Zupa paprykowa z tostami, odc. 7



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar warzywny	1 litr
papryka	3 sztuki
pomidory bez skóry	3 sztuki
pomidorki koktajlowe	3 sztuki
pietruszka	1 sztuka
szalotka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
chleb tostowy	6 kromek
śmietanka	2 łyżki (18%)
serek	1 sztuka (naturalny)
masło	1 łyżka
kapary całe Smak	
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	
Ziele angielskie całe Prymat	
Kmin rzymski mielony Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Paprykę i pietruszkę pokroić w małe kawałki, a cebulę w pióra. Warzywa podsmażyć na małym ogniu w garnku na maśle. Dodać pokrojone w kostkę pomidory. Przyprawić solą, pieprzem i liściem laurowym.
- KROK 2 Dolać bulion warzywny, doprawić ziele angielskim oraz papryką wędzoną.
- KROK 3 Przed blendowaniem wyciągnąć z zupy liście laurowe. Na koniec przyprawić kminem rzymskim.
- KROK 4 Do serka naturalnego dodać drobno pokrojoną szalotkę i kapary. Doprawić solą i pieprzem.
- KROK 5 Chleb tostowy wyciąć ringami i włożyć do rozgrzanego piekarnika na kilka minut. Gdy chleb ostygnie posmarować wcześniej przygotowanym serkiem i przybrać ćwiartkami pomidorków koktajlowych.
- KROK 6 Zupę paprykową podawać udekorowaną śmietanką.