

Pomidorowa z pieczoną papryką



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidor	4
czosnek	4 ząbki nieobrane
wywar z kurczaka	340 ml
sól	
pietruszka posiekana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzać piecyk do 200C. Ułożyć paprykę i cebulę przekrojoną strona do dołu na folii do pieczenia, dodać całe pomidory i czosnek. Piec około 30 minut, aż wszystko mocno się zrumieni i zmięknie. Odstawić warzywa z czosnkiem do ostygnięcia na 10 minut i obrać. Zmiksować z połową wywaru na gładko. Wyłożyć zmiksowane warzywa do płaskiego garnka, dodać resztę wywaru i pastę pomidorową, doprowadzić do wrzenia. Doprawić do smaku i posypać pietruszką tuż przed dodaniem