Krem z czerwonej papryki

Dodany przez kasia
piątek, 17 stycznia 2014 18:04 - Poprawiony piątek, 17 stycznia 2014 18:09

Zima to idealny czas na rozgrzewające zupy. Krem z papryki z dodatkiem chilli należy do pierwszej ligi. Szybki i prosty w przygotowaniu.



fot. Kasia Łukasiewicz

Składniki na 8 porcji:

- 4 duże czerwone papryki
- 1 średnia marchew
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- bulion warzywny ? 1,5 litra
- kawałek sera Gorgonzola
- śmietana
- oliwa
- biały pieprz, sól, chilli

Paprykę i cebulę kroimy na grubą kostkę, marchew na plastry. Na rozgrzanej oliwie szklimy posiekany czosnek, dodajmy pokrojone warzywa. Podsmażamy przez chwilę, następnie zalewamy warzywnym bulionem i dusimy pod przykryciem do miękkości. Przestudzoną całość miksujemy blenderem i przecieramy przez sito, aby pozbyć się paprykowych skórek. Doprawiamy pieprzem, solą i chilli wedle gustów.



Podawać z kleksem śmietany oraz kawałkami gorgonzoli. Pyyyyycha :)