Krem paprykowy

data aktualizacji: 2019.06.26 autor: Redakcja

Składniki:

- 6-8 czerwonych papryk
- 2 kg dojrzałych pomidorów
- 1 cebula
- 2-4 ząbki czosnku
- 1-1,5 szklanki bulionu warzywnego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka octu balsamicznego
- sól i czarny pieprz

Przygotowanie:

Papryki przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne. Pomidory pokroić w ćwiartki i wraz z ząbkami czosnku w łupinach i papryką, skórą do góry ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w 200°C przez 30-40 minut, aż papryka zacznie robić się czarna.

Upieczoną paprykę przełożyć do miski, przykryć folią i odstawić do wystygnięcia. Wtedy łatwiej będzie pozbyć się skóry.

Cebulę obrać i pokroić. Czosnek wycisnąć z łupin. W garnku rozgrzać łyżkę oliwy z oliwek i wrzucić cebulę i czosnek. Upieczone papryki i pomidory obrać ze skóry i pokroić w mniejsze kawałki. Dorzucić do garnka, dolać bulion i zagotować. Całość zmiksować na gładki krem. Przyprawić solą, pieprzem i octem balsamicznym.

Podawać z grzankami / plastrem mozzarelli / oraz bazylią i oliwą.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32475-krem-paprykowy