ANIA STARMACH

Krem z czerwonej papryki

Co kupić?

- **5** czerwonych papryk
- **4** pomidory obrane ze skórki
- **1** cebula
- **1** ząbek czosnku
- **1** łyżeczka suszonego tymianku lub kilka gałązek świeżego tymianku
- **1.2l** bulionu warzywnego lub rosołu
- **100ml** śmietanki kremówki
- szczypta słodkiej i ostrej papryki
- natka pietruszki lub kolendry
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz
- grzanki

Jak przygotować?

1. Piekarnik nastaw na maksymalną temperaturę (230 lub 250 stopni) z włączoną funkcją grill.
2. Paprykę piecz około 10 minut, przewracając od czasu do czasu tak, aby była równomiernie przypieczona.
3. Przyrumienioną paprykę przełóż do miski, przykryj ją kawałkiem folii przezroczystej. Odłóż, aż papryka całkowicie wystygnie.
4. Wtedy ściągnij folię i delikatnie, małym nożykiem ściągaj skórkę z papryki, będzie to bardzo proste i potrwa dosłownie kilka minut.
5. Obraną paprykę pokrój w paski lub kostkę.
6. Pomidory obierz ze skóry i pokrój w kostkę.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

7. W głębokim garnku rozgrzej oliwę, dodaj posiekany czosnek i cebulę oraz słodką i ostrą paprykę. Dodaj pokrojone pomidory.
8. Całość zalej bulionem i zagotuj. Przepis na bulion znajdziesz tutaj.
9. Do bulionu dodaj paprykę, zagotuj.
10. Całość zmiksuj, dodaj tymianek i dopraw do smaku.
11. Śmietankę podgrzej.
12. Zupę rozlej do miseczek, dodaj po 2 łyżki śmietanki, pietruszkę (lub kolendrę) i grzanki.