



przepisy.pl

## Krem z czerwonych warzyw



### Składniki:

- pomidory - 500 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- zioła prowansalskie - 1 łyżka
- słodka śmietana 12% - 5 łyżek
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- cukier - 2 szczypty

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Warzywa pokroić, przełożyć do naczynia żaroodpornego z pokrywą. Polać oliwą, posypać solą, pieprzem, kosteczką czosnkową i pietruszkową. Piec w temperaturze 180 stopni około 50-60 minut. Zdjąć skórkę z pomidorów i papryki.
2. Upieczone warzywa zalać bulionem i dodać zioła. Gotować około 15 minut a następnie przy pomocy blendera zmiksować na krem. Doprawić do smaku.
3. Krem przelewamy do miseczek a wierz polewamy słodką śmietanką i dekorujemy świeżymi ziołami. Podajemy z grzankami czosnkowymi.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](http://www.facebook.com/przepisypl)