



przepisy.pl

Pikantna zupa krem z pomidorów

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidor malinowy - 5 sztuk
- czosnek - 4 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- sól do smaku - 1.5 łyżeczek
- cukier do smaku - 2 łyżeczki
- chilli - 1 łyżeczka
- posiekany szczypiorek - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidory, cebulę oraz czosnek, włożyć do naczynia żaroodpornego podlać łyżeczką oliwy z oliwek lub zwykłego oleju i piec w ok 180 stopniach do miękkości (aż skórka na pomidorach zacznie się rozchodzić).
2. Zawartość naczynia żaroodpornego wyłożyć na deskę do krojenia i poczekać aż przestygnie. Po tym czasie pomidory obrać ze skórki oraz pokroić w ćwiartki.
3. Wszystko to wrzucamy do blendera kielichowego lub naczynia w którym będziemy blendować. Dolewamy ok 300 ml wody z bulionem warzywnym i wszystko razem z przyprawami blendujemy, podgrzewamy wszystko w garnku i zasypujemy szczypiorkiem posiekanym:) smacznego:)

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl