



przepisy.pl

Zupa z grillowanych warzyw

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- bulion z kurczaka - 500 mililitrów
- pomidory - 4 sztuki
- czerwone papryki - 3 sztuki
- zielone papryki - 3 sztuki
- cukinia - 3 sztuki
- cebula - 3 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa

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

Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do 200 stopni.
2. Cukinie, papryki i pomidory przekrój na pół, a cebulę w ćwiartki. Warzywa i czosnek ułóż na wysmarowanej oliwą blasze – pomidory przekrojoną stroną do dołu. Piecz 30 minut, aż zmiękną.
3. Następnie zdejmij skórkę z papryki i pomidorów, obierz czosnek. Trzy czwarte warzyw zmiksuj na gładkie puree, a resztę drobno posiekaj.
4. Przełóż warzywa do dużego garnka, dodaj bulion, śmietanę, sól, pieprz i tymianek. Zagotuj, a na koniec posyp posiekаныmi warzywami.

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