



przepisy.pl

Zupa z pieczonego bakłażana



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- bakłażany - 2 sztuki
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- średniej wielkości cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- pomidory - 3 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- posiekany pęczek kolendry - 1 sztuka
- mała ostra papryczka - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- posiekany tymianek - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa umyj. Następnie marchew i pietruszkę obierz.
2. Pozostałe warzywa, w tym czosnek i ostrą papryczkę, a także cytrynę umieść na blaszce do pieczenia. Polej oliwą z oliwek i wstaw na 40 minut do nagrzanego do 190 stopni piekarnika. Po tym czasie wyjmij warzywa z piekarnika i pozwól, aby nieco przestygły.
3. Z bakłażana zdejmij skórkę, a miąższ wraz z pozostałymi warzywami, umieść w odpowiednim garnku. Następnie pokrój pomidory.
4. Zalej 1,5 litrem wody i doprowadź do wrzenia. Dodaj 2 kostki Rosołu szlachetnego drobiowo - warzywnego Knorr i przygotowane pomidory.
5. Całość zmiksuj za pomocą miksera na jednolitą, gładką masę.
6. Powstałą gęstą masę rozprowadź jogurtem. Dodaj kumin, posiekaną natkę kolendry i tymianek.

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