Krem paprykowo- pomidorowy z orzechami włoskimi

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **przystawki i przekąski, zupa**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- papryki czerwone - 2 szt.
- pomidory - 6 szt.
- passata pomidorowa - 200 g
- czosnek - 2 ząbek
- cebula - 1 szt.
- olej rzepakowy - 2 łyżka
- pasta miso - 1 łyżka
- kurkuma - 1 szczypta
- tymianek - 1 szczypta
- kurkuma - 1 szczypta
- natka pietruszki - trochę trochę
- orzechy włoskie - trochę trochę

Dodatkowe info:

Rozgrzewająca zupa krem na jesienne wieczory.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Papryki pokroić na ćwiartki i upiec w piekarniku w naczyniu żaroodpornym pod przykryciem w postaci folii aluminiowej (30 minut/ 180 stopni). W garnku rozgrzać olej, wrzuć posiekaną cebulę i czosnek oraz przyprawy, po czym podsmażyć przez kilka minut.

KROK 2: Następnie do garnka dodać pokrojone pomidory bez skórki, upieczoną paprykę i pastę miso- całość dusić kilka minut, po czym dodać passatę i dusić jeszcze kilka minut.

KROK 3: Całą zawartość garnka zblendować na krem, gotową zupę przełożyć do miseczek i podawać posypaną natką pietruszki oraz uprażonymi orzechami włoskimi.