Krem pomidorowy z gryczanymi pulpecikami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- pomidory krojone w puszce - 1 opakowanie
- przecier pomidorowy - 5 łyżka
- papryka słodka - 1 szczypta
- pieprz kolorowy - 1 szczypta
- sól morska - 1 szczypta
- kasza gryczana niepalona - 5 łyżka
- łuska gryczana mielona - 4 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- babka płesznik - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Banalny krem pomidorowy z niebanalnym dodatkiem!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę gryczaną ugotować i odstawić do wystygnięcia.

KROK 2: Ostudzoną kaszę zblendować z łuską gryczaną.

KROK 3: Masę doprawić przyprawami i sosem sojowym oraz dodać babkę płesznik- całość dokładnie wymieszać. Z masy uformować okrągłe pulpeciki, które piec około 20 minut w 180 stopniach.

KROK 4: Pomidory zblendować bardzo dokładnie, dodać przecier i przyprawy. Całość gotować przez kilkanaście minut. Gotowy krem podawać z pulpetami, posypany babką płesznik i kiełkami brokuła.