Krem z pieczonych pomidorów i papryk - wegański i bezglutenowy :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, zupa**

Warto wiedzieć:

45 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

- pomidorki koktajlowe - 1,5 kg
- papryki - 600 g
- olej rzepakowy - 3 łyżka
- sól i ulubione przyprawy (u mnie pieprz czarny, ziołowy, papryka słodka i ostra, odrobina kurkumy) - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Papryki przekrój na pół, usuń środki. Pomidorki oczyść. Wszystko przełóż do miski i dokładnie wymieszaj z olejem oraz solą. Następnie wyłóż warzywa na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia lub nawet lepiej do naczynia żaroodpornego i wstaw do nagrzanego na 180* C piekarnika i piecz przez 30 minut. Paprykę obierz ze skórki, a następnie upieczone warzywa przełóż do garnka. Pamiętaj także o soku, który powstał z pomidorów, jego też koniecznie przelej do garnka.
Całość gotuj z przyprawami ok. 15 minut. Następnie wszystko zmiksuj i przecedź przez drobne sitko, aby pozbyć się ziarenek z pomidorków, które ciężko zmiksować. Krem wychodzi w ten sposób bardzo aksamitny, gładki.