Krem z pieczonych pomidorów z pestkami dyni

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min

4 porcje

Składniki:

- pomidory żółte i czerwone najlepiej podłużne - 1 kg
- oliwa - 2 łyżka
- sól - do smaku
- chili - 1 szczypta
- pestki dyni - 50 g
- czosnek - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- natka - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pestki dyni namocz w wodzie przez całą noc. Pomidory umyj pod bieżąca wodą, przekrój na ćwiartki, cebulę także przekrój na ćwiartki. W naczyniu żaroodpornym umieść warzywa, dodaj czosnek i całość polej oliwą. Piecz w 140 ˚ C przez 60 minut. Przełóż do garnka, zmiksuj dodaj przyprawy: sól, pieprz i papryczkę chili oraz odsączone pestki dyni. Czasami pomidory puszczają dużą ilość wody. Zlej wtedy wodę do szklanki, a gęstość zupy reguluj właśnie zlaną wodą. Zupę można przygotować szybciej dusząc warzywa w garnku. Gorącą zupę można przelać do wyparzonych słoików i mocno zakręcić i odwróć do góry dnem.