




## Krem z pomidorów i pieczonej papryki

 MagdalenaKK

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

czerwona papryka - 4 szt.  
puszka pomidorów - 2 szt.  
duża cebula - 1 szt.  
zębki czosnku - 3 szt.

kozy twaróg - - do smaku  
rosół - 1 litr  
pestki dyni - - trochę  
słodka papryka, sól i pieprz - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rozgrzej piekarnik do 180°C. Umyj paprykę, przekrój na pół i usuń gniazda nasienne. Ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia blasze i posmaruj lekko oliwą. Piecz ok. 30 min. Skóra powinna być pomarszczona. Po wyjęciu z piekarnika włóż paprykę do foliowej torebki i szczelnie zamknij. Odczekaj kilkanaście minut. Następnie obierz paprykę ze skórki.

**KROK 2:** Posiekaj cebulę i czosnek. Nalej do rondla oliwę i na rozgrzaną wrzuć cebulę. Gdy się zeszkli, dodaj czosnek i jeszcze chwilę podsmaż. Dodaj do garnka paprykę, pomidory z puszki oraz rosół – ilość wg uznania. Całość należy dusić na małym ogniu ok. 15 min. Następnie zblenduj zupę. Dopraw solą, pieprzem i słodką papryką do smaku. Zupę przelej na talerze. Na wierzch pokrusz kozi twaróg i posyp pestkami dyni.