





Pomidorówka z zapiekanych warzyw

 Na widelcu

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 55 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

pomidory - 10 szt.
marchew - 3 szt.
por (mały) - 1 szt.
czosnek - 3 ząbek
cebula - 1 szt.
seler - 1 szt.

bazyliia świeża - 1 garść
bulion BIO - 1 kostka
olej arganowy - 2 łyżka
Papryka - 1 szt.
papryczka chili - 1 szczypta
śmietana 18% - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie warzywa, poza cebulą, kroimy w grubą kostkę. Nakładamy na deskę do pieczenia. Pieczemy w 200 st przez 20-25 minut.

KROK 2: W tym czasie cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oleju arganowym.

KROK 3: Przekładamy warzywa (łącznie z wodą która wypłynęła z pomidorów) do wysokiego garnka (razem z cebulą). Zalewamy wodą do 4/5 wysokości garnka. Dodajemy kostkę, przyprawę, zioła. Miksujemy blenderem.

KROK 4: Powoli zabelamy śmietaną rozrobioną z dużą ilością powoli dolewanej zupy. Podajemy z makronem lub grzankami.