Zupa krem z pieczonej papryki i gruszki

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

55 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- papryka czerwona - 2 szt.
- marchewka - 2 szt.
- gruszka - 1 szt.
- passata pomidorowa (opcjonalnie) - 1/2 szklanka
- woda lub wywar warzywny - 1 szklanka
- sól himalajska - do smaku
- pieprz biały - do smaku
- kurkuma - szczypta
- pieprz cayenne - szczypta
- gałka muszkatołowa - szczypta
- imbir (opcjonalnie) - szczypta
- sok z cytryny - kilka kropel
- słonecznik - 2 garść
- rozmaryn gałązka - 1 szt.
- oliwa - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Myję paprykę, marchewkę i gruszkę. Rozgrzewam piekarnik do 200 stopni. Na papierze do pieczenia układam warzywa, gruszkę i gałązkę rozmarynu i piekę ok 30 minut aż papryka zczernieje. Jeśli widzę że gruszka się mi rozpada do mogę ją wyciągnąć nieco wcześniej.

KROK 2: Aby łatwiej ściągnąć skórkę z papryki, przykrywam ją czymś (garnuszkiem, miseczką) tak aby zaparowała. Odrzucam również ogonek i nasiona.

KROK 3: Upieczone składniki przekładam do wywaru i miksuję. Podgrzewam do zagotowania, przyprawiam. Możemy w tym momencie zdecydować czy chcemy dodać pomidory, cytrynę, oliwę lub ewentualnie mleko kokosowe.

KROK 4: Na patelni prażę słonecznik. Posypuję nim zmiksowaną zupę.

Smacznego!