Zupa krem ze świeżych pomidorów :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

40 min

5 porcji

Składniki:

- pomidory przetarte - 4,5 kg
- marchew - 250 g
- pietruszka - 1 szt.
- lubczyk - gałązka - 1 szt.
- papryczka chilli - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 3 szt.
- olej - 2 łyżka
- sól, pieprz ziołowi i czarny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na początku przygotuj sobie wszystkie składniki. Cebulę z czosnkiem posiekaj. Marchew i pietruszkę obierz i pokrój na mniejsze kawałki. Listki lubczyku posiekaj. Papryczkę chilli przekrój wzdłuż i usuń pestki. Z pomidorów (nie wiem ile to będzie kg przed przetarciem, podejrzewam, że ok. 6 kg) wydrąż środki i zmiksuj na możliwie najgładszą konsystencję (razem ze skórkami). Następnie przecieraj na sitku o drobnych oczkach pomagając sobie tłuczkiem do ucierania (takim z okrągłym zakończeniem). W ten sposób pozbędziesz się niezmiksowanych wcześniej pestek i kawałków skórek, przez co uzyskasz gładki przecier pomidorowy. Robiłam to partiami w blenderze kielichowym.
W garnku rozgrzej olej. Podsmażaj do lekkiego zrumienienia cebulę z czosnkiem. Kolejno dodaj marchewkę, pietruszkę, lubczyk, paprykę chilli i też podsmażaj przez ok. 5 minut, co chwilę mieszając. Następnie wlej przetarte pomidory. Całość zagotuj, pod przykrywką.
Po zagotowaniu, dodaj sól i pieprz. Gotuj w dalszym ciągu na pełnej mocy, bez przykrycia, aby odparować nadmiar wody i naturalnie zagęścić zupę.
Po 30 minutach, wyciągnij papryczkę chilli i zmiksuj całość (np. za pomocą blendera ręcznego). Dalej gotuj na pełnej mocy bez przykrycia, przez kolejne 45 minut. W tym czasie sprawdź czy zupa jest odpowiednio dosolona i przyprawiona.
Gotową zupę, jeszcze wrzącą możesz przelać do słoików i zawekować. Możesz także podawać z jogurtem naturalnym lub roślinnym odpowiednikiem.