

Zupa krem z papryki

Autor: **Poziomka**Przepisów: **43** Ocena: **5743**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- czerwona papryka, 1 kg
- ziemniaki, 200 g
- mała marchewka
- łodyga selera naciowego (z listkami, jeśli się natkniemy na tę wersję)
- duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- listek laurowy
- oliwa z oliwek, ok. 100 ml
- świeżo mielony pieprz, sól (prowansalska, ziołowa)

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę płuczemy, kroimy na połówki, usuwamy gniazda nasienne i błonki, kroimy w spore kwadratowe cząstki. Ziemniaki i marchewkę obieramy i również kroimy w kostkę. Czosnek przeciskamy przez praskę, cebulę drobno siekamy, opłukanego selera kroimy. Na patelni rozgrzewamy ok. 50 ml oliwy, wrzucamy ziemniaki i marchew, żeby się trochę poddusiły, dodajemy cebulę, czosnek, dalej dusimy (w razie potrzeby dodajemy oliwy) - na koniec dodajemy paprykę i selera. Wrzucamy listek laurowy, doprawiamy obficie solą i pieprzem, można dodać odrobinę vegety. Zalewamy wszystko wodą. Gotujemy pod przykryciem ok. 30 min (jeśli ktoś nie ma patelni z pokrywką, należy przetrzucić zawartość patelni do garnka). Po 30 min. zdejmujemy z ognia, wyjmujemy listek laurowy, miksujemy i przecieramy przez sito (żeby pozbyć się skórki z papryki). Zupę na talerzach oprószamy świeżo zmielonym pieprzem i łyżką oliwy albo śmietany.

Twoje notatki do przepisu: