



NAJLEPSZY PRZEPIS NA ZUPĘ

KREM Z POMIDORÓW

Z U P Y

To moja ulubiona zupa pomidorowa. Ma niesamowicie pełny smak. Jest kremowa, lekko kwaśna a zarazem delikatnie słodka. Jest przeszyta niesamowitym aromatem pochodzącym ze świeżych i suszonych ziół. Moim zdaniem przepis ten to idealny sposób na pomidory w sezonie.



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINUT



CZAS
PIECZENIA
40 MINUT



PORCJE
4 PORCJE

K R E M Z P O M I D O R Ó W

S K Ł A D N I K I

2 kg świeżych pomidorów
(1 i 1/2 kg malinowych i 1/2 kg
koktajlowych)
3 marchewki
6 ząbków czosnku
1 duża cebula
1 garść liści świeżej bazylii
ok. 2 szklanki wody lub bulionu
oliwa z oliwek
2 łyżki octu balsamicznego
1 łyżeczka oregano
sól i pieprz

opcjonalnie: chilli
do podania: grzanki z
serem, starty parmezan, pesto
bazyliowe

P R Z Y G O T O W A N I E

- Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Blachę wyłóż papierem do pieczenia.
- Pomidory umyj i osusz. Większe pomidory pokrój na ćwiartki, mniejsze i koktajlowe na pół. Marchewki obierz i przekrój na 4 części. Czosnek obierz. Wszystkie warzywa przełóż na blachę. Polej około dwoma łyżkami oliwy z oliwek i dopraw solą i pieprzem. Wstaw do piekarnika i piecz przez 40 minut.
- Cebulę obierz i pokrój w piórka. Podsmaż ją na łyżce oliwy na mocno złoty kolor. To wtedy nabierze niesamowicie słodkiego smaku i dopełni smak zupy.
- Upieczone w piekarniku warzywa przełóż do kielicha blendera i zblenduj na gładką masę. Na końcu dodaj umytą i osuszoną świeżą bazylię, suszone oregano i smażoną cebulę. Zblenduj całość jeszcze raz.
- Zblendowane pomidory przełóż do garnka. Rozcieńcz wedle uznania bulionem lub wodą i dopraw octem balsamicznym oraz chilli (jeśli używasz).
- Możesz podać z grzankami serowymi, odrobiną pesto i startym parmezanem.

*Jeśli będziesz przygotowywać krem z pomidorów z tego przepisu będzie mi mega miło
jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:*

#kropipi

#platki_z_mlekiem_foodblog.

Smacznego