

Zupa z pieczonej papryki na ostro

Składniki:

- 5 czerwonych papryk
- 1 cebula czerwona
- 1 łyżka papryczek jalapeno w zalewie
- garść świeżych liści kolendry
- 4 łyżki oliwy

Wykonanie:

Czerwone papryki oczyść z pestek i pokrój na mniejsze części. Cebulę pokrój na ćwiartki i palcami porozdzielaj jej warstwy.

Ułóż paprykę na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika - 220 stopni Celsjusza – piecz, aż porządnie zrumieni się. Upieczoną paprykę dodaj do garnka, zalej wodą na 1cm ponad powierzchnię papryk. Gotuj na małym ogniu aż papryki zaczną się rozpadać.

Wystudź zupę i zacznij blendować na gładki krem. W trakcie blendowania dolewaj małym strumieniem oliwę, aby połączyła się z zupą. Zupę na koniec dopraw solą himalajską lub morską.

Paprykę jalapeno posiekaj jak najdrobniej i posyp wedle uznania na zupę w talerzu. Udekoruj zupę porwanymi w dłoniach liśćmi kolendry.