

# Zupa krem z czerwonej papryki z chilli

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6-8

Czas gotowania: 30 min

---

### Użyte akcesoria :

- nóż

---

### Przygotowanie :

Krok 1 - 160 g batata obrać, pokroić je w nieduże kawałki. 3 szt. (600 g) papryki świeżej czerwonej oczyścić z nasion, pokroić na kawałki ok. 2 cm. 3-4 ząbki czosnku i 150 g cebuli obrać, cebulę pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebulę, czosnek i papryczkę chilli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować – czas 8 sekund, obroty 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę i czosnek ze ścian naczynia. Wlać 2 łyżki oliwy z oliwek, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić – temperatura 120°C, czas 5 min, prędkość 1 .

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, włożyć pokrojona paprykę i bataty, wlać. Dodać sól i pozostałe przyprawy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, Gotować – temperatura 100°C, czas 25 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć zaślepkę, dodać 1 łyżkę koncentratu pomidorowego i wlać 50 ml śmietanki 18% (3 łyżki). Zamknąć zaślepkę, zmiksować zupę – czas 1 min, obroty 8.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę.

---

Krok 7 - Zupę podawać w bulionówkach, posypaną grzankami i pestkami dyni lub słonecznika.

---

### Wskazówki :

Zupę można posypać również prażonymi pestkami słonecznika, posiekanym koperkiem lub natką pietruszki.

Jako dodatek do zupy można podać pokrojony/pokruszony ser pleśniowy.