

KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW Z ZIELONYM PESTO



składniki:

- 1 kg pomidorów
- 3-4 czerwone papryki
- 500 g pomidorków koktajlowych
- 6-8 ząbków czosnku
- garść świeżej bazylii
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki soli
- 800 ml bulionu

Dodatkowo

- grzanki
- mini mozzarella
- pesto zielone Helcom Easy Cook



Sposób przygotowania:

Papryki kroimy na pół i usuwamy gniazda nasienne. Pomidory kroimy w ćwiartki, czosnek obieramy z łupinek. Na blaszce lub w naczyniu żaroodpornym układamy pomidory, paprykę, czosnek i liście bazylii. Oprószamy solą i polewamy oliwą. Pieczemy przez 40 – 45 minut w 200 °C. Upieczone warzywa przekładamy do garnka, zalewamy bulionem i blendujemy na gładki krem. Podajemy z grzankami, mozzarellą i zielonym pesto.



Poznaj przepisy z pesto czerwonym
HELCOM EASY COOK