



## Egyb?l többfélét: Sült paprika 1. rész

2009 szeptember 18. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egyb?l többfélét. A jelen gazdasági helyzetben a háztartás és az étkezés terén is szükség van az átgondolt cselekedetekre. Új mellékletünkkel megpróbáljuk ötletekkel, beszerzési lehet?ségekkel és persze receptekkel könnyebbé tenni.

**Els? rész:**

*Sült paprika krémleves*

Mindenféle rafinált f?szerezést?l mentes krémes, lángoló szín? leves, melyben ott a paradicsom frissessége, a sült paprika zamata, s az egészet a sült fokhagyma íze teszi kerek egészé.

## Sültpaprika krémleves

Hozzávalók:

1 fej vöröshagyma

3-4 db kápia vagy pritamin paprika

4 db közepes paradicsom

1 fej! fokhagyma

só, bors, 1 kk. cukor



A paprikákat parázs felett vagy gázt?zhely süt?jében feketére sütjük. Nejlonzacskóba téve pihentetjük 15-30 percet, utána héja könnyedén lehúzható. Félretesszük felhasználásig.

A paradicsomok alján kereszt alakú bemetszést ejtünk éles késsel, majd forró vízbe mártjuk 2 percre. Lehúzzuk a héját, 4 darabra vágjuk, félretesszük.

A fokhagymafejet megskalpoljuk – a gerezdek tetejér?l levágunk egy kicsi részt úgy, hogy maga a gerezd egyben maradjon. Forró süt?ben kb. 30 percig sütjük, ennyi id? alatt a fokhagyma édesen krémesre szelídül, húsa kikanalazható a héjából.

Mіндеzen el?készületek után jöhet a leves f?zés! A vöröshagymát finomra vágjuk, 1-2 ev?kanányi olajon megpároljuk. Rádobjuk a paradicsomgerezdeket és a megsütött paprikaszleteket, kevés vizet aláöntve addig f?zzük, míg a paradicsom megpuhul. Ekkor hozzáadjuk a sült fokhagymagerezdeket, összeforraljuk, majd bot mixerrel krémesre zúzzuk. Ha nagyon s?r?nek találjuk, hígítsuk vízzel tetszés szerint.

Sóval, borssal, pici cukorral ízesítjük, s kiforraljuk.

Tipp és trükk: Amennyiben tovább forraljuk és bes?rítjük, remek spagettiszósz-alapot kapunk eredményül!

Jó étvágyat hozzá!

Készítette: Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com/>



**Ajánló**