

Supa od pecenih paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 crvenih paprika babura
- 2 **kašike** maslinovog ulja
- 1/2 crnog isecenog luka, srednje velicine
- 1/4 **kašice** krupne morske soli
- 1/4 **kašice** crnog mlevenog bibera
- 4 **šolje** bistre pilece supe
- 2 **kašike** seckanog svežeg bosiljka
- 2 **kašike** šerija
- 4 **kašike** maskarpone
- 2 šargarepe
- **mali komad** oljuštenog umbira
- 4 **reznjatanke** slanine

Priprema

Pripremimo sastojke.

Papriku ispecemo i oljuštimo. Maslinovo ulje u šerpu sa lukom, solju, dinstamo na niskoj temperaturi dok luk omekša, oko 10 minuta. Dodamo slaninicu pa propržimo, dodamo šargarepu, oljuštenu papriku, bistru supu, bosiljak i šeri i poklopljeno krckamo na niskoj temperaturi oko 15 minuta.

Sipamo supu u blender i miksamo dok postane gusta i glatka.

Izvadimo iz blendera i dodamo maskarpone sir (možete zameniti krem sirom), pa opet izmešamo.

Savet

Neka vas ukus iznenadi!