

zupa brzoskwiowa

Przepis dodany przez użytkownika mniami

aromatyczna zupa

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- brzoskwinie - 6 szt.
- szalotka - 40 dag
- papryczka chili - 1 szt.
- rozmaryn, tymianek, liść laurowy - po 1 gałązce
- półwytrawne wino białe - 10 ml
- śmietana - 20 ml
- sok brzoskwiowy - 450 ml
- masło - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Papryczkę przekroić na połówki, oczyścić i drobno posiekać tak samo zrobić z szalotką. Na maśle zeszklić obie te rzeczy. Dodać 1/3 szklanki wody, wino i tymianek rozmaryn i liść laurowy i brzoskwinie wcześniej umyte i dusić przez kilka minut. Wyjąć owoce i usunąć pestki, dodać śmietanę, sok brzoskwiowy i wszystko zmiksować. Podawać po ostygnięciu.

