

To jego czas! Krem z pomidorów lepszy niż u Gessler

Nie ma większej satysfakcji dla ogrodnika, niż obfity zbiór pomidorów z własnej uprawy. Jednak nawet jeśli nie masz własnej szklarni, bo mieszkasz na trzecim piętrze bez windy, możesz cieszyć się pysznymi, dojrzewającymi w słońcu pomidorami. A jeśli wpadną ci w ręce, koniecznie zrób z nich krem! Tego dania nie powstydzilyby się najlepsze restauracje.

Składniki na krem z pomidorów

Sekret tego dania tkwi w jakościowych składnikach. Choć można tu trochę „oszukać”. Bulion może być ze słoiczka, nie musisz gotować go sama.

- 2 kg dojrzałych pomidorów
- 1 cebula
- 4 ząbki czosnku
- 1/4 kostki masła
- łyżka miodu
- 1 l bulionu wołowego lub warzywnego
- 2 łyżeczki wędzonej papryki w proszku
- sól i pieprz do smaku
- świeża bazylia
- opcjonalnie: płatki migdałów, grzanki

Jak zrobić najlepszy krem z pomidorów

1. Pomidory natnij lekko u nasady i ułóż w dużej misce.

2. Zagotuj wodę i zalej nią pomidory, tak aby zupełnie je zakryć.
3. Po dwóch minutach odlej wodę, kiedy pomidory ostygną, zdejmij nich skórkę. Pobaw je także nasion.
4. Cebulę i czosnek drobno posiekaj.
5. W garnku z grubym dnem rozpuść masło.
6. Zeszklij cebulę i czosnek.
7. Do garnka dodaj pomidory i smaż, aż zaczną się rozpadać.
8. Dodaj miód, paprykę w proszku, odrobinę soli i pieprzu.
9. Zalej całość bulionem i gotuj ok. 15 min.
10. Zblenduj zupę i dopraw do smaku.
11. Podawaj ze świeżo posiekaną bazylią i innymi ulubionymi dodatkami.