

Krem z pieczonych pomidorów

Krem z pieczonych pomidorów – aksamitna rozkosz w każdej łyżce

Odkryj magię **pieczonych pomidorów** zamkniętą w aksamitnym kremie! Ta zupa to prawdziwa symfonia smaków – słodczyz dojrzałych pomidorów spotyka się z aromatem czosnku i cebuli, tworząc niepowtarzalny, głęboki smak. Wystarczy pokroić pomidory w kostkę, dodać całe ząbki czosnku i cebulę, skropić oliwą i zapiec. Po 20 minutach pieczenia w 200°C, zmiksuj wszystko z kostką Knorr na gładki krem, który zachwyci każde podniebienie.

Dla kogo?

Krem z pieczonych pomidorów to propozycja dla *miłośników prostych, ale wyrazistych smaków*. Idealny zarówno dla zabieganych, którzy cenią szybkie przygotowanie, jak i dla kulinarnych ekspertów szukających dania, które zachwyci gości bez wielogodzinnych przygotowań.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako **lekki obiad** w ciepły dzień, gdy podany na zimno, lub jako *rozgrzewająca kolacja* jesiennym wieczorem. To także doskonały pierwszy kurs na nieformalnej kolacji z przyjaciółmi – elegancki w swojej prostocie.

Czy wiesz, że?

Pieczenie pomidorów intensyfikuje ich naturalną słodczyz i umami, tworząc głębszy smak niż w przypadku gotowania. Połączenie zwykłych pomidorów z koktajłowymi daje zupie idealny balans między słodczyzą a kwasowością.

Dla urozmaicenia

Podaj zupę z **kwaśną śmietaną** i chrupiącymi grzankami czosnkowymi. Możesz też dodać świeżą bazylię, kroplę oliwy truflowej lub posypać parmezanem. Latem spróbuj schłodzonej wersji z dodatkiem pokruszonej fety i świeżego ogórka.