

KREM POMIDOROWY Z SEREM FETA

Składniki:

10 sztuk świeżych pomidorów

2 cebule

4 ząbki czosnku

Mała papryczka chili

3 sztuki marchewki

1 seler

Oliwa z oliwek

270g sera feta

Liście bazylii



Sposób wykonania:

Czosnek obrać, wycisnąć przez praskę lub drobno posiekać. Pokroić papryczkę, podsmażyć krótko na oliwie razem z czosnkiem. Następnie dodać posiekaną cebulę. Do zeszkłonej cebuli dodać pokrojoną w kostkę marchewkę i selera. Dodać liść laurowy, ziele angielskie, pieprz. Zalać wodą. Gotować na średnim ogniu 30 minut. Dodać pokrojone pomidory bez skórki. Podgotować, przyprawić solą i pieprzem, słodką papryką. Wszystko zmiksować blenderem, przetrzeć przez sito. Porcjować, układając na wierzchu pokrojoną fetę i liście świeżej bazylii.

Natalia Pawlak

Ewelina Barańska

z klasy II TŻ