



## Sült kápia paprika krémleves

### Hozzávalók

- 1 ek Maggi Ízvarázs Étélízesítő 10 féle zöldséggel
- 80 dkg kápia paprika
- 20 dkg burgonya
- 1 kis vöröshagyma
- 2 ek tejföl
- 1 l forró víz
- 2 ek olaj
- 1 csipet feketebors

### Elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük 200 fokra. A burgonyákat felkarikázzuk.
2. A paprikát megmossuk és sütőpapírral bélelt tepsiben kb. 40-45 percig sütjük, félidőnél egyszer megfordítva. Ne ijedjünk meg, amikor a paprikák héja foltokban feketedni kezd, ez jelzi, hogy már puhára sülték.
3. A sütőből kivett paprikákat egy tálba rakjuk, szorosan lefolpackozzuk és 15 percig állni hagyjuk.
4. Közben a hagymát apróra vágjuk, megfuttatjuk és folyamatosan kevergetve üvegesre pároljuk az olajon.
5. A paprikák csomóját kiszedjük, héjukat lehúzzuk és a hagymához adjuk. Beletesszük a burgonyát is, majd a zöldségeket felöntjük a vízzel.
6. Forrás után hozzáadunk egy evőkanálnyi MAGGI Ízvarázst, majd az egészet fedő alatt, a burgonya puhulásáig főzzük.
7. A tűzről lehúzva botmixerrel összeturmixoljuk, közben hozzáadjuk a frissen őrölt borsot és a tejfölt. Melegében tálaljuk!

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	27.17 g
Energia	204.14 kcal
Zsír	8.75 g
Fehérje	4.42 g
Telített zsírok	1.23 g

40 Perc

4 adag