

# *Krem z pieczonych czerwonych warzyw*

## **Składniki:**

Pomidor, papryka czerwona  
Cebula czerwona  
z marchewki, czosnek  
Oliwa, pieprz  
Świeżo mielony, sól, zioła: rozmaryn, tymianek

## **Przygotowanie:**

Warzywa oczyszczamy, kroimy na kawałki, mieszamy w oliwie.  
Kładziemy na blaszce polane oliwą. Posypujemy solą i ziołami.  
Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Pieczemy około 40 minut. Kiedy warzywa będą miękkie wyjmujemy z blachy, przekładamy do garnka i miksujemy na gładki krem. Dodajemy bulion i jeszcze raz wszystko miksujemy. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Gotujemy.  
Wylewamy na talerz, możemy dodać łyżkę jogurtu, skropić oliwą.  
Serwujemy na przykład z grzankami

**Smacznego!!! :)**

