



ZUPA KREM Z PO-GRILLOWYCH WARZYW

SKŁADNIKI:

1 opakowanie boczku surowego wędzonego
Sokołów
grillowane warzywa: cukinia, papryka czerwona,
bakłażan
100 g orzechów nerkowca
2 ząbki czosnku
około 750 ml wody
oliwa z oliwek
sól i pieprz
ocet winny
zwiędłe zioła

PRZYGOTOWANIE:

1. Orzechy podprażyć na patelni i zmiksować w robocie kuchennym.
2. Dodać warzywa i czosnek, wszystko zmiksować. Dodać wodę oraz oliwę z oliwek, do uzyskania konsystencji kremu. Doprawić solą, pieprzem i octem.
3. Boczek podpiec na patelni, aż zrobi się chrupiący. Zioła zmiksować z oliwą na pastę.
4. Zupę podawać z chipsem z boczku i pastą z ziół.