

KREM Z PAPRYKI

Czas przygotowania: 1h

Ilość porcji: ok. 300g

Wiek: po 6. miesiącu

Składniki:

- 1 czerwona papryka
- 1 średni ziemniak
- pół szklanki wody
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek extra vergine



Przygotowanie:

Ziemniaka dokładnie wyszorować i ugotować w mundurku. Paprykę dokładnie umyć, obrać, usunąć gniazdo nasienne, pokroić w paski. Gotować na parze około 20 minut, następnie lekko ostudzić i zdjąć skórkę [powinna łatwo odchodzić]. Ziemniaka wraz ze skórą, obraną paprykę, wodę i oliwę umieścić w blenderze i zblendować.

Voilà!

Notatki:

