**Zupa z batatów i marchwi z czerwoną herbatą**



**Składniki dla 8-10 osób:**

400 g batatów z USA

500 g marchwi

2 żółte papryki

½ świeżej papryczki chili

5 g świeżego imbiru

2 łyżki tłoczonego na zimno oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek

40 g masła

2 l mocnej herbaty Rooibos o smaku cytrusowym

2 kostki rosołowe drobiowe

100 ml śmietany

100 ml wytrawnego białego wina (jeśli zupa będzie podawana na zimno, wina musującego)

Pieprz czarny

Sól

**Przygotowanie:**

1. Obrać czosnek i imbir, drobno poszatkować. Umyć chili, usunąć pestki i drobno poszatkować. Obrać marchew i bataty, pokroić na duże kawałki. Podgrzać masło i olej w dużym garnku. Dodać cebulę, chili, imbir i podsmażyć.
2. Dodać gotowaną herbatę, kostki rosołowe, marchew i bataty, gotować pod pokrywką przez ok. 15 minut, aż warzywa zmiękną. Następnie zmiksować mikserem na purée. Dodać śmietanę i gotować na wolnym ogniu przez ok. 5 minut.
3. Bezpośrednio przed podaniem dodać wino. Doprawić solą i pieprzem, skropić zupę niewielką ilością oliwy z oliwek. Do zupy pasuje dobrej jakości pieczywo chrupkie ze świeżym twarogiem.

**Wskazówka:** Zupę można podawać na zimno lub na ciepło. Gorącą zupę można schłodzić przed podaniem w kąpieli wodnej.