

Kremowa zupa z pieczonej dyni i papryki

Autor: **KORAL**Przepisów: **831** Ocena: **16481**

3-4 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- pieczona dynia Hokkaido 500 g
- pieczona papryka 200 g
- 1 -2 cebule czerwone
- 3-4 ząbki czosnku
- ostra papryka 1/2 łyżeczki
- szczypta imbiru
- pieprz cytrynowy, pieprz czarny
- curry, sól do smaku
- bulion ok. 1 litr

Sposób przygotowania:

1 Porcja dla 3-5 osób.

Pokrojoną dynię i całe papryki piekłam w 200 C około 30 minut.

Po upieczeniu gorącą paprykę wkładam do foliowych woreczków, lekko wygniatam i skórka sama schodzi.

Cebulę i czosnek kroimy w plasterki.

Na gorącą patelnię wlewamy 1,5 łyżki oleju, wsypujemy ostrą paprykę, imbir, mieszamy.

Wrzucamy cebulę z czosnkiem lekko podsmażamy.

Do garnka przekładamy kawałki dyni, papryki, cebulę z czosnkiem, zalewamy początkowo 600 ml bulionu i gotujemy.

Od momentu zagotowania, gotujemy na małym ogniu pod przykryciem około 10 minut.

Od czasu do czasu mieszamy, dodajemy pieprz cytrynowy, curry.

Po ugotowaniu blendujemy, uzupełniamy ciepłym bulionem i doprawiamy solą i czarnym pieprzem.

Podajemy z kleksem jogurtu naturalnego lub kwaśnej śmietany.

Możemy udekorować listkami rozmarynu lub tymianku.

Twoje notatki do przepisu: