

Włoska zupa krem z dyni



Autor: **pudeleczkoczek**
Przepisów: 6 Ocena: 54



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- dynia o wadze, ok. 1,8 kg
- tarty parmezan, 60 g
- Natka pietruszki, 2 łyżki
- bazylia, 4 listki
- tymianek, 2 gałązki
- łodyga selera, 1 szt.
- czosnek, 1 ząbek
- bulion warzywny, do wypełnienia dyni
- masło, 30 g
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię myję i osuszam. Odkrajam jej "wieczko". Wydrążam z niej pestki i włókna.
- 2 Masło rozgrzewam na patelni (2-3 minuty), dodaję pokrojoną łodygę selera, pietruszkę, bazylię i tymianek. .
- 3 Do wydrążonej dyni wlewam bulion warzywny, wyżej wymienione i podsmażone składniki, czosnek, ser, sól i pieprz. Całą zawartość mieszam i nakrywam "wieczkiem".
- 4 Wstawiam dynię do piekarnika na 2 godziny, rozgrzanego do temperatury 230 stopni. Po 2 godzinach wyjmuję dynię i jej zawartość przelewam do garnka. Z bulionu usuwam czosnek.
- 5 Łyżką wydrążam miąższ ze ścianek dyni i dodaję do bulionu. Całą zupę miksuję blenderem, aż do uzyskania konsystencji kremu.

Twoje notatki do przepisu: