

Zupa dyniowa na mleku

Autor: **evanion**Przepisów: **30** Ocena: **186**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- dynia, 1,2kg (razem ze skórą)
- mleko, 3-4 szklanki
- sól
- opcjonalnie: groszek ptysiowy, kluski lane, kluski ziemniaczane

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obieramy, wycinamy gniazda nasienne i kroimy miąższ w kostkę. Wrzucamy do garnka i zalewamy wodą około pół centymetra ponad poziom dyni i gotujemy około 15-20 minut aż dynia zmięknie.
- 2 Gdy dynia będzie już miękka odlewamy nadmiar wody i miksujemy ją (lub przecieramy przez durszlak). Do zmiksowanej dyni dolewamy 3-4 szklanki mleka (zupa nie powinna być za rzadka), mieszamy, solimy do smaku i zagotowujemy.
- 3 Taką zupę możemy podawać z groszkiem ptysiovym, kluskami lanymi lub ziemniaczanymi(moja ulubiona wersja).

Twoje notatki do przepisu: