

Zupa dyniowa z pierożkami

Autor: **smaczne**
Przepisów: 791 Ocena: 22167

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- dynia, 1 kg
- duże jabłko
- duża cebula
- curry, 2 łyżeczki
- pół łyżeczki ostrej papryki
- bulion warzywny (z kostki), 5 szklanek
- masło, 3 łyżki
- szalwia, 3 listki
- sól
- pieprz
- torebka mrożonych pierożków ravioli

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię umyj, wytrzyj, przekrój na krzyż. Usuń włóknisty środek razem z pestkami. Miąższ odkrój od skóry, a następnie potnij na duże kawałki. Jabłko oraz cebulę obierz. Jabłko pokrój na cząstki, wytnij środek z pestkami, miąższ potnij w kostkę. Cebulę grubo posiekaj. Na patelni stop masło. Wrzuć cebulę, mieszając usmaż na szklisko. Dodaj pokrojone jabłko oraz dynię. Wsyp curry oraz paprykę. Duś pod przykryciem 3 minuty. Przypraw do smaku solą i pieprzem. Dolej bulion i gotuj do miękkości. W drugim garnku zagotuj posoloną wodę. Na wrzątek wsyp pierożki. Gotuj według przepisu podanego na opakowaniu. Gałązki szalwii opłucz, oderwij listki. Zupę zmiksuj na gładko. Rozlej do kokilek. Do każdej włóż porcję pierożków. Posyp listkami szalwii.

Twoje notatki do przepisu: