

Zupa krem z dyni



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49647**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- dynia 1/4 szt (dużej)
- cebula 2 szt
- marchew 3 szt
- pietruszka 3 szt
- por 1 szt
- ziemniaki 4 szt
- śmietanka 30%
- sól, pieprz, czerwona papryka w proszku, curry, pół kostki rosółowej knorr
- grzanki z chleba razowego
- oliwa z oliwek 4 łyżki, masło 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa obrać. Dynię i ziemniaki pokroić w kostkę. Marchew i pietruszkę pokroić na cienkie plasterki. Na oliwie z oliwek podsmażyć dynię. Dodać marchewkę, pietruszkę i ziemniaki. Warzywa zalać 1/2 l wody, gotować do miękkości. Zupę ostudzić, zmiksować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i curry. Cebule pokroić w kostkę, pora w cienkie talarki. Cebulę podsmażyć na oliwie. Pora należy lekko zeszklić na maśle. Zupę podgrzać. Serwować na talerz, dokładając grzanki, oraz po łyżce pora i łyżeczkę smażonej cebuli. Zupę należy także polać łyżką śmietanki (dla smaku) i posypać odrobiną papryki w proszku (dla wyglądu). :))

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu:

