

Zupa - krem z dyni



Autor: **MojaKuchnia**
Przepisów: 52 Ocena: 2563

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 kg dyni
- 1 pietruszka
- 2 marchewki
- 1 ziemniak
- 1/2 pora
- 1/2 selera
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1/4 kostki masła
- śmietana 18 %
- mielony imbir (może też być świeży korzeń)
- sól
- pieprz
- kilka kromek wieloziarnistego chleba tostowego

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obieramy i kroimy w kostkę. W głębokim garnku rozgrzewamy 1/4 kostki masła i wrzucamy pokrojoną dynię. Smażymy aż zacznie robić się miękka.

Obieramy pozostałe warzywa. Pietruszkę, marchewkę, ziemniaka i seler kroimy w kostkę i dodajemy do garnka z dynią.

Nożem zgniatamy ząbki czosnku i wrzucamy do garnka.

Przyprawiamy odrobiną soli, pieprzu i mielonego imbiru.

Kiedy wszystko się podsmaży wlewamy wodę, tak aby warzywa były przykryte.

Dodajemy por oraz opaloną cebulę, przykrywamy i dusimy do miękkości.

- 2 W tym czasie kroimy w drobną kostkę pieczywo i zrumieniamy na patelni z niewielką ilością masła.

Kiedy warzywa będą bardzo miękkie wyjmujemy cebulę i por, resztę miksujemy na gładką masę.

Doprawiamy pieprzem, solą i imbirem.

Podajemy z łyżką śmietany i grzankami.

Twoje notatki do przepisu: