

Zupa krem z dyni



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **123** Ocena: **3982**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- dynia, dość spory kawałek
- ziemniaki, 4 duże
- cebula, 1 duża
- bulion warzywny, 1 litr
- oliwa z oliwek, 2 łyżki
- sól, szczypta
- pieprz, szczypta
- imbir suszony lub starty świeży, 1 łyżeczka
- papryka w proszku ostra i słodka, 1/3 łyżeczki
- czosnek, 1/2 ząbka

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlewamy oliwę i na niej podsmażamy cebulkę. Po kilku minutach dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i dynie. Całość podsmażamy ciągle mieszając aby nic się nie przypaliło. Po kilku minutach zalewamy wszystko bulionem i, dodajemy wszystkie przyprawy i gotujemy do miękkości warzyw. Całość miksujemy na krem i zupka gotowa.
- 2 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: