

# Zupa krem z dyni



Autor: **Kurka\_domowa**  
Przepisów: **126** Ocena: **4655**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- dynia, 2 kg
- bulion/rosół, 1,5 l
- masło, 1 łyżka
- cebula, 1 spora
- sól, pieprz, curry, imbir, chilli, do smaku
- Natka pietruszki, pół pęczka
- Śmietana kremówka, pół szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obieramy, wykrawamy gniazda nasienne i kroimy w kawałki. Cebule siekamy w kosteczkę. Na rozgrzane masło (w sporym garnku) wrzucamy cebulkę i chwile smażymy, dodajemy dynię i razem smażymy przez 5-6 minut. Zalewamy całość bulionem, gotujemy do miękkości dyni.
- 2 Przyprawiamy do smaku, blenderujemy i w razie potrzeby jeszcze raz doprawiamy. Podajemy według własnego uznania ( grzanki, pestki dyni ). Ja podałam z kleksem ze śmietany, groszkiem ptysiowym i posiekana natką.

## Twoje notatki do przepisu: