

Zupa krem z dyni



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: 126 Ocena: 4298

> 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: