

Zupa krem z dyni i pomarańczy



Autor: **Marcepanowa14**
Przepisów: **43** Ocena: **356**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Dynia Hokkaido 1 szt
- Marchew 3 szt.
- Sok z 1/2 pomarańczy
- Cynamon 2 łyżeczki
- Imbir 1 łyżeczka
- Gałka muskatołowa 1/2 łyżeczki
- Mleczko kokosowe
- Sól
- Pieprz
- bulion warzywny w kostce
- Woda

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzewamy do 180 st. Dynię i marchewki kroimy na mniejsze kawałki. Układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy ok. 20-25 min, aż warzywa będą miękkie. Po wystudzeniu zdejmujemy z nich skórkę. Przekładamy do garnka i zalewamy bulionem warzywnym. Dodajemy przyprawy. Przykrywamy i gotujemy ok. 10 min. Gotową zupę miksujemy na gładki krem. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Podajemy zabieloną mleczkiem kokosowym.



Twoje notatki do przepisu: