

Zupa krem z dyni na rosolu



Autor: **Agusiowesmakolyki**
Przepisów: **192** Ocena: **2053**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 mała dynia Hokkaido około 1 kg
- 3 ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 litr rosolu
- sól, pieprz
- szczypta imbiru
- Do dekoracji:
 - zielona pietruszka
 - pestki dyni

Sposób przygotowania:

- 1 Dynie umyć, przekroić na ćwiartki. Wydrążyć środki, następnie pokroić na mniejsze kawałki i obrać skórkę. Ziemniaki, marchewkę i pietruszkę również obrać i pokroić na mniejsze kawałki. Warzywa włożyć do garnka, zalać rosolem, dodać obraną i pokrojoną na ćwiartki cebulę i obrany ząbek czosnku. Zagotować.

Zmniejszyć gaz i gotować pod przykryciem do miękkości warzyw. U mnie, 25 minut.



- 2 Kiedy warzywa będą już miękkie, wyłączyć gaz. Zblendować zupę na gładki krem. Doprawić solą, pieprzem i imbirem.



Twoje notatki do przepisu: