

Zupa z dyni



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18189**

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 300 g dyni hokaido
- 2 cebule
- 150 g pomidorów
- 150 g ziemniaków
- mała puszka zielonego groszku
- 60 g masła
- szczypiorek
- torebka ryżu jaśminowego
- orzeszki piniowe
- sól
- pieprz
- szczypta cukru
- szczypta cynamonu

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę drobno posiekałem, zeszkliłem w rondlu z 4 dag masła. Dodałem do cebuli pokrojoną dynię. Pokrojone pomidory i ziemniaki podlałem wodą, dusiłem aż były miękkie, przetałem przez sito, rozprowadziłem wodą, zagotowałem, dodając trochę soli, dodałem 2 dag masła, wymieszałem, dodałem groszek i posiekany szczypiorek.
Na suchej patelni uprażyłem orzeszki piniowe. Ugotowałem ryż jaśminowy.
Tak przygotowaną zupę po ostudzeniu zmiksowałem (dodając część uprażonych orzeszków). Połączyłem ją z ryżem, doprawiłem pieprzem i solą, cukrem, cynamonem, posypałem posiekanym szczypiorkiem i uprażonymi orzeszkami.

Twoje notatki do przepisu: