

# Zupa z dyni

Autor: **miciunia**Przepisów: **22** Ocena: **1172**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- dynia, 500g
- marchew, 1 duża
- ziemniaki, 2
- cebula, 1
- jablko, 1
- czosnek, 2 ząbki
- curry, 1/2 łyżeczki
- chilli, 1/4 łyżeczki
- imbir, 1/4 łyżeczki
- gałka muszkatulowa, szczypta
- mielona kolendra, 1/4 łyżeczki
- pieprz, do smaku
- bulion warzywny lub drobiowy z kostki, 1/2 litra

## Sposób przygotowania:

- 1 Dynie i marchew obrać i pokroić na mniejsze kawałki. Jabłko i cebule pokroić w ćwiartki. Warzywa skropić olejem i wraz z czosnkiem (w łupinach) ułożyć na blaszce do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec ok 30 min (aż warzywa będą miękkie).
- 2 W międzyczasie ugotować ziemniaki. Miękkie warzywa przelać do garnka, dolać połowę bulionu i zmiksować blenderem. Wlać resztę bulionu, dodać przyprawę i zagotować.
- 3 Zupę podawać z odrobiną słodkiej śmietany, posypana natką pietruszki.

## Twoje notatki do przepisu: