

Zupa z Dyni

Autor: **tysiak**Przepisów: **23** Ocena: **426**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Dynia (sam miąższ po obraniu), 400-500 g.
- cebula, 1/2 szt.
- czosnek, 1-2 ząbki
- mleko, 1 szklanka
- koncentrat pomidorowy, 1-2 łyżeczki
- oliwa z oliwek, 1 -2 łyżki
- chleb, 3-4 kromki
- imbir, chili, pieprz, kolendra, kmin rzymski, sól, po szczycie dla smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Po obraniu dynię kroimy w kostkę i pieczemy w piecu ok 30 minut w 200 stopniach. Po upieczeniu, miksujemy ją blenderem.
- 2 Na patelni rozgrzewamy oliwę i smażymy na niej cebulę pociętą w drobniutką kosteczkę, oraz czosnek. Dodajemy do musu z Dyni.
- 3 Całość gotujemy kilka minut, podajemy posypane grzankami zrobionymi z pieczywa.

Twoje notatki do przepisu: