

Dyniowa zupa krem z serem Grana Padano i pulpecikami wołowymi



Autor: **SebastianRzo**
Przepisów: **4** Ocena: **16**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Dynia około 600g
- Mielone mięso wołowe 350 g
- Cebula 1 szt.
- Marchew 2 szt.
- Seler zwyczajny 1/3 szt.
- Pietruszka 1 szt.
- Jalapeño 1/2 szt.
- Czosnek 2 ząbki
- Ziemniaki 3 szt.
- Gałka muszkatołowa 1 łyżeczka świeżo startej
- Masło klarowane 2 łyżki
- Oliwa z oliwek kilka kropli
- Ziele angielskie 3 ziarna
- Śmietana 30 % 3 łyżki
- Woda 2 litry
- Sól himalajska
- Pieprz
- Ser Grana Padano 3 łyżki startego sera
- Kmin rzymski 2 łyżeczki
- Czarnuszka 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1 PRZYGOTOWANIE DYNI

1. Dynię rozkrawamy i obieramy
2. Wydrążamy pestki ze środka,
3. Kroimy na mniejsze części,
4. Wkładamy do naczynia żaroodpornego,

5. Skrapiamy oliwą,
6. Posypujemy gruboziarnistą solą himalajską,
7. Wstawiamy do nagrzanego (200 stopni) piekarnika na 25-30 min.

2 PRZYGOTOWANIE BAZY DO ZUPY

1. Obieramy i drobno kroimy cebulę w kostkę,
2. W garnku o grubym dnie podsmażamy cebulę na maśle klarowanym około 3 min, do zeszklenia,
3. Wcześniej obrany Czosnek kroimy w plasterki, i dodajemy do podsmażonej cebuli, całość podsmażamy ok minuty, ciągle mieszając,
4. Uprzednio pokrojoną w plastry Marchew, Pietruszkę i Seler dodajemy do cebuli z czosnkiem i podsmażamy przez chwilę (ja osobiście nie obieram marchewki ani pietruszki),
5. Po podsmażeniu całość podlewamy wodą (koniecznie ciepłą),
6. Dodajemy ziele angielskie,
7. Gotujemy ok 15 min.

3 PRZYGOTOWANIE PULPECIKÓW

1. Mielone mięso wołowe doprawiamy kminem rzymskim, pieprzem, solą himalajską i czarnuszką,
2. Formujemy pulpeciki o wielkości około 1,5 do 2 cm.

4 FINALIZACJA

1. Uprzednio przygotowane pulpeciki umieszczamy w przygotowanej bazie zupy,
2. Następnie dodajemy dynię, pokrojone w kostkę ziemniaki,
3. Dodajemy Jalapeno pokrojone w plasterki,
4. Całość gotujemy 20 min,
5. Po upływie 20 min, wyciągamy kawałki dyni, część plastrów marchewki, pietruszki i wszystkie plasterki selera,
6. Przekładamy do blendera podlewamy 4 łyżkami wywaru i blendujemy na kremową gładką masę,
7. Przygotowaną masę przekładamy do garnka z zupą i dokładnie mieszamy,
8. Dodajemy śmietanę oraz starty ser Grana Padano,

9. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką,

10. Całość gotujemy jeszcze około 4 min.

Twoje notatki do przepisu: