

Krem z dyni



Autor: **marysiaz**
Przepisów: **161** Ocena: **4196**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- ok 3,5 kg dynia 2 duże cebule
- 4 ząbki czosnku rosół
- imbir, gałka muszkatołowa, sól, pieprz
- śmietana 18% pestki z dyni

Sposób przygotowania:

- 1 Dynie kroimy na mniejsze kawałki, wydrążamy środki, układamy na folii aluminiowej i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160 *C przez ok 30 minut. Dzięki temu skóra dyni zmięknie i łatwiej się ją będzie ściągać.
- 2 Obraną ze skóry dynię kroimy w kostkę, podsmażamy lekko na maśle, wrzucamy do dużego rondla i zalewamy aż do przykrycia rosółem. Całość gotujemy pod przykryciem na małym ogniu ok 30 minut. W międzyczasie obieramy czosnek i cebulę i kroimy je na drobną kostkę, a następnie lekko szklimy je na maśle.



- 3 zdj



- 4 Do rondla z dynią dorzucamy cebulę z czosnkiem, chwilę podgotowujemy, a następnie całość dokładnie i długo mielimy w blenderze na gładki krem. Jeżeli zupa jest za gęsta dolewamy trochę rosołu. Całość doprawiamy solą, pieprzem, dodajemy również szczyptę gałki muszkatołowej i imbiru.



- 5 Zupę podajemy z grzankami (chlebem podsmażonym na maśle), łyżką śmietanki i pestkami dyni.





Twoje notatki do przepisu: