

zupa krem z dyni



Autor: **KulinarnyRollercoaster**
Przepisów: **14** Ocena: **140**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 1 dynia mieszcząca się w dłoniach (mała)
- 2l bulionu warzywnego z warzywami (1 por, 1 średnia marchewka, kawałek selera mieszczący się na dłoni, 1 pietruszka, 2 ziemniaki)
- 2cm świeżego startego imbiru
- 0,5 łyżeczki: curry, kurkumy, gałki muszkatołowej
- 1 łyżka masła klarowanego
- Sól
- świeżo mielony pieprz
- odrobina natki pietruszki do posypania
- pestki dyni uprażone wcześniej na suchej patelni
- żółty ser
- śmietana
- grzanki

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię umyj i pokrój na kawałki wielkości ok 5cm. Następnie odetnij nożem włókna z pestkami i skórkę tuż przy miąższu. Rób to ostrożnie, bo dynia jest bardzo twarda. Tak przygotowane kawałki pokrój w kostkę.
- 2 W garnku rozgrzej masło klarowane i wrzuć dynię. Przesmaż ją chwilę i następnie zalej przygotowanym wcześniej bulionem warzywnym. Doprowadź całość do wrzenia i gotuj aż kawałki dyni zmiękną. Dodaj warzywa z bulionu i całość zmiksuj blenderem na jednolitą konsystencję. Dodaj przyprawy do smaku.
- 3 Zupy krem można podawać na wiele sposobów, my w naszym domu jemy naszą zupę z dyni z odrobiną sera żółtego i prażonymi pestkami dyni. Jak mam pod ręką świeżą natkę, to posypuję nią jeszcze po wierzchu zupę. Świetnie komponuje się smakiem i kolorystyką.

Twoje notatki do przepisu: