

Zupa krem z dyni



Autor: **milla_poz**
Przepisów: **24** Ocena: **397**

5-6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- mus z dyni, 450 g
- ziemniaki, 5
- cebula, 3
- mleko, 1,5 szkl
- kostka rosołowa - warzywna, 1
- sól, pieprz, papryka ostra
- bazylija/pietruszką/koperek
- grzanki

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki i cebulę obrać i pokroić w kostkę. Zalać gorącą wodą i gotować do miękkości (ok 20-30 min). Posolić i dodać kostkę rosołową.
- 2 Mus z dyni podgrzać.
- 3 Mleko zagotować.
- 4 Kiedy warzywa będą ugotowane, dodać mus z dyni i zmiksować blenderem. Następnie dodać zagotowane mleko, doprawić i jeszcze chwilę podgrzewać mieszając.
- 5 Podawać z grzankami i bazyliją/pietruszką/koperkiem.

Twoje notatki do przepisu: