

# Zupa krem z pieczonej dyni



Autor: **Kardamonovy**  
Przepisów: **465** Ocena: **10398**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 0,5 kg miększu z dyni
- 1 litr bulionu warzywnego
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- pół łyżeczki chili w proszku
- sok z 1 cytryny
- oliwa
- szczypta szafranu
- liść laurowy
- cukier
- sól
- pieczywo na grzanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obieramy ze skóry, kroimy na mniejsze kawałki, pieczemy z odrobiną oliwy, w piekarniku jakieś 45 minut w 180 stopniach. Kawałki cebuli i czosnek chwilę smażymy na oliwie, dorzucamy do tego upieczoną dynię. Zalewamy bulionem, dodajemy szafran, liść laurowy, sól i chili. Gotujemy 15 minut, studzimy. Wrzucamy do blendera i miksujemy. Przelewamy krem do garnka, doprawiamy sokiem z cytryny, cukrem (wg własnego uznania), ewentualnie solą, zagotowujemy. Porządnie ją doprawcie. Jeżeli zupa jest za gęsta możecie dolać trochę wody. Podajemy z grzankami z ulubionego pieczywa.

## Twoje notatki do przepisu: