

# Zupa z dyni Hokkaido

Autor: **Akademia**Przepisów: **106** Ocena: **1125**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- kg dyni Hokkaido
- 3 ziemniaki
- cebula
- czubata łyżka masła
- łyżeczka soli
- łyżeczka kurkumy
- łyżeczka imbiru
- 0,5 łyżeczki pieprzu ziołowego
- 0,75 l wody

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki myję, obieram i tnę w kostkę. Dynię myję, rozcinam, pozbywam się włókien i pestek, a następnie, tak jak i ziemniaki, tnę w kostkę. Dyni Hokkaido nie trzeba obierać. Cebule obieram i tnę w kostkę, a następnie podsmażam w garnku na maśle. Gdy cebula się zeszkli, dodaję dynię i ziemniaki. Wszystkie składniki podsmażam przez kilka minut. Następnie dolewam wodę i gotuję pod przykryciem przez około 40 minut.
- 2 Dodaję przyprawy i gotuję jeszcze przez kwadrans. Następnie rozdrabniam wszystkie składniki za pomocą blendera.

## Twoje notatki do przepisu: