

Zupa z pieczonej dyni z pulpecikami



Autor: **Dzi**

Przepisów: **17** Ocena: **249**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg dyni, umytej i pokrojonej w grube plastry
- olej roślinny
- Sól morską
- 3 cm kawałek świeżego imbiru, obranego i startego na tarce
- 1-2 świeże papryczki chili, bez nasion i pokrojone w cienkie plasterki
- 1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego
- starta skórka z 1 pomarańczy
- 4 łyżki jogurtu lub śmietany
- Składniki na pulpeciki:
- 250 g mielonego mięsa drobiowego
- 1 jajko
- 3 łyżki startego parmezanu
- starta skórka z 1 pomarańczy (opcjonalnie)
- 3-4 łyżki bułki tartej
- sól
- 1 l bulionu warzywnego lub drobiowego

Sposób przygotowania:

- 1 Włącz piekarnik i ustaw go na 180 oC. Na dużej blaszce naoliwionej lub wyłożonej papierem do pieczenia wyłóż równomiernie dynię, skrop od serca oliwą lub olejem roślinnym, posól i posyp imbirem, chili, kminem i łyżką startej skórki pomarańczowej. Włóż do piekarnika i piecz około 30 minut, do miękkości.
- 2 W tym czasie przygotuj klopsiki. W misce wymieszaj mięso jajko, parmezan, skórkę pomarańczową (jeśli używasz) i bułkę tartą. Dopraw solą, dokładnie wymieszaj i uformuj małe klopsiki (wielkości orzecha włoskiego) i odstaw.
- 3 W rondlu zagotuj przygotowany bulion i wrzuć kilka klopsików (nie wszystkie na raz). Początkowo opadną na dno, jednak później wypłyną na powierzchnię. Gotuj każdą partię przez około 5 minut, po czym wyjmij łyżką durszlakową i odstaw do momentu podania.

- 4 Wyjmij dynię z piekarnika, przełóż ją do większego rondla i zalej bulionem w którym gotowaliśmy klopsiki. Doprowadź do wrzenia i gotuj około 5 minut, po czym zmiksuj na gładki krem. Dopraw do smaku jeżeli to konieczne.
- 5 Przełóż zupę do misek, włóż po kilka klopsików drobiowych i na koniec wmieszaj trochę jogurtu i posyp szczyptą kminu rzymskiego.

Twoje notatki do przepisu: