



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Zupa pomidorowa z dynią

Podawać z grzankami

Składniki:

- cebula, 20 dag
- pomidor, 50 dag
- dynia, 25 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- kości, 25 dag
- koper, 1 łyżk.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- masło, 3 dag

Sposób przygotowania:

Zagotować wywar z włoszczyzny i kości, odcedzić. Oczyszczyć, pokrajać na części i ugotować dynię w małej ilości wody, rozetrzeć ją. Opłukać, podzielić na części pomidory, ugotować z cebulą i masłem w małej ilości wody, przetrzeć. Zagotować wywar, włożyć roztartą dynię i przecier z pomidorów. Zupę podprawić podprawą zacieraną z surowego masła; i mąki lub jasnozłotą zasmażką, dodać soli, cukru i dużo zielonego koperku.

