Tekst i zdjęcie: **mrmrssandman** - Kuchcik (90)

# Krem z dyni i młodej marchewki

Znakomity krem z sezonowych warzyw

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

**Liczba porcji:** cztery

## Składniki:

- marchew, 10 szt.
- bulion, 500 ml
- dynia, 750 g
- orzech pistacjowy, 20 dag
- ser topiony, 100 g
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.
- tymianek, 1 szczypta
- liście laurowe, 1 szt.
- papryka słodka, 1 szczypta

## Sposób przygotowania:

Zagotowujemy bulion. Lubimy gęste kremy, stąd taka ilość bulionu - jeśli preferujecie inną konsystencję , zwiększcie jego ilość. Marchewki myjemy, szorujemy szczoteczką i kroimy w dowolnej wielkości części. Umieszczamy je w gotującym się bulionie wraz z listkiem laurowym i ząbkiem czosnku. Gotujemy pod przykryciem ok. 5 min., po czym dodajemy pokrojoną w kostkę dynię i gotujemy dalej. Gdy warzywa zmiękną, zdejmujemy garnek z ognia, wyjmujemy listek laurowy i za pomocą blendera miksujemy zupę na krem. By zapewnić aksamitność, dodajemy serek, następnie przyprawiamy szczyptą soli, pieprzu, tymianku i papryki. Słodycz warzyw przełamujemy słonymi pistacjami. Obieramy większość (kilka pozostawiamy do dekoracji) i przy pomocy moździerza kruszymy na kawałeczki. Dodajemy do pistacje do kremu, który ponownie umieszczamy na gazie, zagotowujemy, upewniając się, że serek odpowiednio się rozpuścił. Do zupy doskonale pasują płatki migdałów - jeśli macie je w pobliżu, warto je uprażyć na suchej, rozgrzanej patelni i dodać do kremu - chrupanie podczas degustacji jest dozwolone :) Krem podajemy natychmiast, udekorowany kilkoma pistacjami, choć z doświadczenia wiemy, że podczas upałów doskonale sprawdza się również na zimno jako orzeźwiający, lekki obiad.Smacznych kremów i znośnych temperatur życzą,Mr. & Mrs. Sandman