



Tekst i zdjęcie: **Wadera93** - Młodszy Kucharz (330)

Zupa- krem z dyni

Przepis na pyszną zupę krem z dyni. Uwielbiam tę zupę. Pora jesienna to okazja do jej przygotowania. Jest bardzo delikatna, kremowa, łagodna, a cytryn

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- dynia, 1 szt.
- ziemniak, 2 szt.
- marchew, 2 szt.
- bulion, 1 l
- cebula, 1 szt.
- sok z cytryny, 1 szt.
- imbir mielony, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- gałka muskatołowa mielona, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- śmietana, 100 ml

Sposób przygotowania:

Dynię umyć, przekroić na pół, oczyścić z pestek i włókien. Następnie pokroić w kostkę razem ze skórą. Ziemniaki i marchewki umyć, obrać i pokroić w kostkę. Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Dynię, ziemniaki, marchewki i cebulę ugotować na bulionie do miękkości. Zupę zmiksować np. blenderem na krem. Doprawić sokiem z cytryny, imbirem, solą, pieprzem, gałką muskatołową i szczyptą cukru. Dodać śmietanę. (Można ją dodać podczas miksowania lub dolać do zupy rozlanej na talerzach).

