

Smaczna zupa dyniowa

Składniki na 4 porcje:

- 1 mała dynia Hokkaido (do 1 kg), może być zwykła
- 2 ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 litr bulionu (wcześniej ugotowanego, ewentualnie z kostki rosółowej)
- 1 mała cebula
- sok z połowy cytryny
- ½ łyżeczki zmielonego imbiru w proszku (lub świeżego, tylko to już do smaku, bo świeży imbir jest bardziej intensywny)
- sól, pieprz, gałka muskatołowa, cukier
- trochę słodkiej śmietany 30- 36% (dodaję ok. 100ml)

Sposób przygotowania:

1. Dynię umyć, przekroić na pół, oczyścić z pestek i włókien. Następnie pokroić w kostkę razem ze skórą.
2. Ziemniaki i marchewki umyć, obrać i pokroić w kostkę.
3. Cebulę obrać i pokroić w kostkę.
4. Dynię, ziemniaki, marchewki i cebulę przełożyć do garnka. Zalać bulionem i zagotować. Następnie zmniejszyć moc palnika i gotować pod przykryciem (zostawiając małą szczelinę), aż do miękkości warzyw.
5. Zupę zmiksować np. blenderem na krem.
6. Doprawić sokiem z cytryny, imbirem, solą, pieprzem, gałką muskatołową i szczyptą cukru.
7. Dodać śmietanę. (Można ją dodać podczas miksowania lub dolać do zupy rozlanej na talerzach).

Zupa świetnie smakuje z grzankami lub prażonymi pestkami z dyni 😊



Źródło:

<https://www.kuchnia-domowa.pl/przepisy/zupy/247-zupa-krem-z-dyni>