

## Krem z dyni wegetariański



## Składniki

1,5 kg - miąższu z dyni  
2 l - bulionu warzywnego  
średnie ziemniaki  
papryka chili (czerwona)  
ząbki czosnku  
kawałek imbiru (około 4  
cm)  
sól, pieprz  
pół kubka (małego) gęstej  
śmietany do zup  
liście bazylii do dekoracji  
1 łyżka - oliwy

## Opis wykonania

Krem z dyni z dodatkiem ziemniaków, papryki chilli, czosnku i imbiru.

Dynię kroimy na niewielkie kawałki. Ziemniaki obieramy i kroimy podobnie. Imbir i czosnek siekamy i podsmażamy na łyżce oliwy uważając, żeby nie przypalić. Chili nakłuwamy widelcem (w zależności od stopnia preferowanej ostrości; bardziej dla ostrzejszego, mniej dla łagodniejszego smaku). Do garnka, w którym podsmażaliśmy imbir i czosnek wrzucamy dynię i ziemniaki, także je podsmażając. Całość zalewamy przygotowanym bulionem. Gotujemy, aż warzywa zmiękną (około 40 minut). Po tym czasie wyjmujemy chili. Zawartość garnka miksujemy, przyprawiamy według uznania solą i pieprzem. W trakcie miksowania dodajemy śmietanę. Na koniec dekorujemy zupę na talerzu łyżką śmietany i listkami bazylii. Aby coś „chrupało” możemy dodać do zupy prażone płatki migdałów lub groszek ptysiowy.