

Aromatyczna zupa dyniowa z jabłkami



Składniki

1,5 kg - miąższ dyni
150 g - suszone jabłko
1,5 l - wywar warzywny
1 łyżeczka - kumin
1 łyżka - sos sojowy
2 łyżka - ocet balsamiczny
1 łyżeczka - cynamon
0,5 łyżeczka - imbir
1 łyżeczka - czosnek
2 łyżka - oliwa z oliwek

Opis wykonania

Tradycyjna zupa dyniowa wzbogacona aromatem suszonych jabłek. Bogata w smak, kremowa, aromatyczna. Bardzo polska i smaczna.

Dynię obrać, wyjąć pestki i pokroić w dużą kostkę. Przełożyć do garnka i zalać bulionem warzywnym. Gotować do miękkości. Następnie dodać suszone jabłko i gotować wspólnie przez około 5 minut, aż napęcznieją. Dodać przyprawy, ocet, sos sojowy i kilka łyżek oliwy z oliwek. Zmiksować. W razie potrzeby lekko dosolić, lub rozcieńczyć wodą/ wywarem. Konsystencja zależy od własnych preferencji. Zupa może wyjść mocno gęsta, ale smakuje tak samo dobrze, kiedy jest znacznie rzadsza.