

Zupa krem z pieczonej dyni



Składniki

1 i 1/2 kg. dyni
3 średnie marchewki
1 duży ziemniak
2 średnie cebule
1 i 1/2 kostki masła
2 bułki pszenne
pęczek zielonej pietruszki
4 łyżki oliwy z oliwek
1 porcja rosółowa
sól, pieprz, imbir do
smaku-

Opis wykonania

z grzankami i złocistą cebulką. Polecam.

Do garnka wrzucamy porcję rosółową, zalewamy wodą, lekko solimy, gotujemy wywar ok. 1h na średnim ogniu. W międzyczasie dynie obieramy, oczyszczamy z nasion, kroimy na kawałki, przekładamy na blachę, polewamy oliwą z oliwek, posypujemy imbirem, lekko solimy, wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C aż się dobrze zrumienią. W międzyczasie marchewki, ziemniaka obieramy, płuczemy, kroimy w talarki. W drugim garnku rozgrzewamy kostkę masła wrzucamy marchewkę, ziemniaki podsmażamy na małym ogniu aż zmiękną. Do garnka wrzucamy pieczoną dynię, zalewamy przecedzonym wywarem. Miksujemy blenderem, doprawiamy do smaku, gotujemy zupę jeszcze ok. 20 minut na małym ogniu. W międzyczasie z bułek robimy nie wielkie grzanki. Cebulę drobno kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle. Zupę rozlewamy na talerze, podajemy z grzankami i cebulką, posypujemy posiekaną zieloną pietruszką. SMACZNEGO.