

ZUPA DYNIOWO-POMIDOROWA



Składniki

1 szt. - 1 średniej
wielkości dynia
25 szt. - 25 małych
pomidorów śliwkowych
4 szt. - 4 ząbki czosnku
1 szt. - średnia cebula
1 l - litr bulionu
warzywnego
1 łyżeczka - łyżeczka
masła
4 cienkie plasterki imbiru
2 łyżka - 2 łyżki oliwy
1 łyżka - łyżka cukru
pół łyżeczka - sól
pół łyżeczka - pieprz

Opis wykonania

Aromat, smak, jakość :) Pyyyszność :)

Dynie obieramy ze skóry i usuwamy gniazdo nasienne, kroimy w plastry i następnie na mniejsze części. Pomidory kroimy na połówki. Cebule obieramy i kroimy w ćwiartkę. Natomiast ząbki czosnku pozostawiamy w łupinach. Wszystkie te składniki układamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, solimy i posypujemy cukrem na koniec skrapiając wszystko oliwą. Wkładamy wszystko do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na termoobieg - czas 30 minut.

W garnku roztopiamy masło, wrzucamy imbir i szklimy około 3 minuty.

Następnie wszystkie warzywa wraz z wyciśniętym czosnkiem z łupinek blendujemy w garnku wraz z bulionem. Całość doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z prażonymi pestkami dyni i słonecznika.