

Aromatyczny krem z dyni i ziemniaka



ERYM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--|-----------|
| dynia | 500 gram |
| ziemniaki | 4 sztuki |
| cebula biała | 1 sztuka |
| czosnek | 2 ząbki |
| bulion warzywny | 1,5 litra |
| serek kanapkowy z ziołami | 1 kubek |
| oliwa | 2 łyżki |
| chilli | |
| Przyprawa curry orientalna Prymat | |
| Majeranek suszony Prymat | |
| sól do smaku | |
| Pieprz biały mielony Prymat | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czosnek i cebule obieramy, kroimy w kostkę i na oliwie przesmazamy na mocnym ogniu. Dynie (polecam odmiane Hokkaido) myjemy, wycinamy miąższ i kroimy w kosteczkę. Ziemniaki myjemy i również kroimy w kostkę. Warzywa wrzucamy do czosnku i cebuli i około 5 minut przesmazamy razem na patelni.
- KROK 2 Doprawiamy warzywa curry i chilli, całość dodajemy do bulionu. Zupkę krótko gotujemy i zostawiamy na 10-15 minut. Studzimy. Następnie całość blenderujemy.

KROK 3

Dodajemy serek, doprawiamy jeszcze raz curry, chilli, majerankiem sola i pieprzem. Zagotowujemy i podajemy gorące. Zupa jest wspaniała, aromatyczna, idealna na jesienne dni...