

diabelska zupa z dyni

ELIZA.A



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dynia	1 kg
cebula biała	1 szt
czosnek	3 ząbek
biała część pora	1 szt
bulion	1 litr
pieprz czerwony	do smaku
sól	do smaku
śmietana kwaśna	
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
Kminek mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię kroimy w kostkę. Cebulę i pora siekamy, przesmażamy razem z przyprawami. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i dynię. Zalewamy bulionem i gotujemy. Gdy dynia zmięknie miksujemy całość, ewentualnie doprawiamy. Zaklepujemy śmietaną.