

## Krem dyniowy



**IZABELA29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>dynia</b>	1 kg
<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>śmietanka kremowa</b>	4 łyżki
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	3 szczypty
<b>woda</b>	2 szkl
<b>kostka warzywna</b>	1 szt
<b>NASIONA SŁONECZNIKA</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Bulion rozpuszczamy w pół litra wody .
2. Miąższ dyni kroimy na małe kawałki i gotujemy w bulionie z dodatkiem mleka.
3. Powinno to trwać 25 minut.
4. Lekko studzimy i miksujemy blenderem,
5. Dodajemy powoli śmietanę i mieszamy kremem .
6. Doprawiamy do smaku pieprzem i cukrem.Przed podaniem posypujemy nasionami słonecznika.