

## kremowa zupa z dyni



### PPAULINA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>dynia</b>	1 kg
<b>cebula</b>	1 szt
<b>ząbki czosnku</b>	2 szt
<b>ziemniaki</b>	2 szt
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>śmietana</b>	100 ml
<b>bulion warzywny</b>	1,5 l
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>gałka muszkatałowa</b>	szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Cebule i czosnek obrać i drobno posiekać. W rondlu rozgrzać masło i zeszklić cebule i czosnek.
- KROK 2      Ziemniaki i dynie obrać i usunąć nasiona, pokroić w kostkę. Dodać do cebuli, zalać bulionem i dusić do miękkości.
- KROK 3      Zmiksować zupkę i ponownie zagotować. Doprawić do smaku solą pieprzem i gałką. Dodać śmietanę.