

orientalna zupa z dyni

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miąższ z dyni	3 szklanki
sok z cytryny	1 łyżka
krewetki mrożone	20 dkg
pastę sardelowa	1 łyżka
cebula	2 szt
czosnek	1 główka
bulion drobiowy	6 szklanek
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojony miąższ z dyni skrapiamy sokiem z cytryny i posypujemy pieprzem cayenne, mieszamy i zostawiamy na kilka minut. Pastę sardelową i obrany czosnek siekamy i ucieramy na jednolitą masę. Mrożone krewetki wrzucamy do wrzątku na 1 min, odcedzamy i kroimy, mieszamy z czosnkową pastą i drobno pokrojoną cebulą. Wkładamy do garnka zalewamy gorącym bulionem i gotujemy 3 min, dodajemy dynię i gotujemy jeszcze 10 min na małym ogniu.