

Pyszna dyniowa na ostro



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	2 szt
cebula	2 szt
masło	100 g
dynia	1 kg
chilli	
bulion	2 szklanki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynie obieramy usuwamy pestki i kroimy w kosteczkę. Marchewkę obieramy i ścieramy na tarce duże oczka. Cebulę obieramy i siekamy. W dużym garnku rozpuszczamy masło - podsmażamy cebulkę następnie dodajemy starta marchewkę , chwilę smażymy i dodajemy pokrojoną dynie. Smażymy - co kilka minut mieszając. Podlewamy szklanką wody i dusimy. Kiedy woda odparuje jeszcze troszkę dolewamy. Miksujemy zupę na krem , jeżeli jest gęsta dodajemy bulionu. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Na koniec dodajemy chilli do smaku.