

## Zupa dyniowa z imbirem i boczkiem



**ALEX\_M**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	3 szt
<b>marchew</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>imbir</b>	kawałek
<b>wędzony boczek</b>	150 g
<b>indyjskie curry</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	do smaku
<b>śmietana 30%</b>	75 g
<b>dynia</b>	650 g
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	(ziołowa)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Ziemniaki i marchewkę obrać, pokroić w kawałki, wrzucić do garnka i zalać wodą. Zagotować. Dynię pokroić w kostkę, wrzucić do garnka i gotować do miękkości warzyw.
- KROK 2** W międzyczasie pokroić w kostkę cebulę, obrać imbir.
- KROK 3** Imbir posiekać lub zetrzeć na tarce i wrzucić pod koniec gotowania warzyw. Cebulę i pokrojony drobno boczek wrzucić na patelnię i przesmażyć.
- KROK 4** Zupę zmiksować na gładki krem. Wlać śmietankę, dodać cebulę z boczkiem, doprawić do smaku i zagotować.
- KROK 5** Gorącą zupę rozlać do misek, posypać natką i podawać z chlebem lub grzankami

