

## Zupa dyniowo-pomidorowa z pieczonym czosnkiem



### BRENIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>dynia</b>	700 gram
<b>czosnek</b>	1 główka
<b>pomidory w puszcze</b>	700 gram
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>gałka muskatołowa</b>	1/2 łyżeczka
<b>woda</b>	1/2 szklanka
<b>papryka słodka mielona</b>	2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik nagrzać do 200 stopni C, dynię pokroić na 3- 4 kawałki, ułożyć na blaszce do pieczenia skórką do dołu. Główkę czosnku przekroić w poprzek ząbków na 2 części i ułożyć je obok dyni przecięciem do góry. Wstawić do piekarnika i piec przez około 45 minut aż dynia będzie miękka. łyżką wyjąć miąższ ze skóry i odłożyć .

Rozgrzać masło w garnku, dodać wyłuskany z łusek czosnek i dynię, obsmażyć przez 2 minuty, następnie dodać pomidory , doprawić solą, czerwoną papryką, cukrem i gałką muskatołową. Gotować przez około 20 minut, w międzyczasie dolewać stopniowo wodę.

Zupę zmiksować na puree i zagotować, w razie konieczności zupę można rozcieńczyć. Podawać z ulubionym dodatkiem, można dodatkowo oprószyć startą gałką muskatołową.