

Zupa krem z dyni



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udko z kurczaka	1 szt
mięso wieprzowe	20 dag
marchewka	1 szt
pietruszka	1 szt
cebula	1 szt
dynia	1 kg (Hokkaido)
ziemniaki	30 dag
kolendra posiekana	2-3 gałązki
oliwa aromatyzowana	oliwa z papryczką chili
sól do smaku	
pieprz	do smaku
śmietana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka włożyć umyte mięso, dodać obraną marchew, pietruszkę i cebulę, gotować do miękkości.
- KROK 2 Dynię obrać, usunąć pestki, pokroić w kostkę.
- KROK 3 Przygotowaną dynię wsypać do garnka, dodać obrane i pokrojone ziemniaki, wlać 1,5 l wywaru z mięsa i gotować do miękkości.

KROK 4

Do miękkich warzyw dodać ugotowane warzywa w rosole, zmiksować na gładki krem. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i oliwą z papryczką chili. Zupę podawać z posiekaną kolendrą i kleksem śmietany.