

## Zupa z dyni z grzanecczkami



**ILONA ALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>bulion</b>	1,5 litra
<b>miąższ z dyni</b>	1 kg
<b>cebula</b>	1 średnia sztuka
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>śmietana kwaśna</b>	1 szklanka
<b>sól</b>	do smaku
<b>chleb</b>	2 kromki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** W garnku rozgrzewamy olej, dodajemy do niego troszkę mielonego imbiru i chilli. Wg upodobań, w zależności od tego czy lubimy ostre, czy łagodne zupy. Następnie dodajemy drobniutko pokrojoną cebulę i odrobinę soli. Całość podduszamy tak, żeby cebula była miękka, ale nie zrumieniona.
- KROK 2** Dodajemy miąższ z dyni i bulion( ja dodałam drobiowo- wołowy) i całość gotujemy do momentu, gdy dynia będzie miękka. Dodajemy do zupy śmietanę i miksujemy wszystko przy użyciu blendera. Pod koniec gotowania doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 3** Podajemy z grzankami przygotowanymi z pokrojonego w kostkę chleba, zrumienionego na patelni.