

Zupa z dyni z groszkiem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dynia	40 dag
pomidory	15 dag
cebula	10 dag
ziemniaki	20 dag
śmietana 18-procentowa	1 szklanka
Kostki rosołowe Kucharek	3-4 sztuki
sól	do smaku
cukier	do smaku
groszek zielony	1 opakowanie
woda	0,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, posiekać drobno i podsmażyć na złoty kolor. Pomidory, dynię i ziemniaki myjemy, obieramy a następnie kroimy na mniejsze kawałki i wrzucamy do miseczki i miksujemy ok minuty. Następnie przekładamy do cebuli i dusić na małym ogniu ok 10-15min. Ponownie przełożyć do miseczki dodać przyprawy oraz kostki rosołowe i miksować aż się połączy wszystko ze sobą. Wlać wodę , śmietanę i wymieszać. Groszek zielony gotujemy. A następnie podajemy z zupą. Smacznego !!