

Zupa \"ostro z dynki\"



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szkl. miąższu dyni pokrojonego w niedużą kostkę	2
ziemniaki	1-2
cebula czerwona	1
małej papryczki chili	1/2
łyżki oliwy lub masła klarowanego	2
szkl. wody lub wywaru warzywnego	3-4
sól, odrobina cukru	do smaku:
szczypiorek, chili	do przybrania:
kumin	po 1/4 mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę. Cebulę obrać, posiekać. W garnku rozgrzać oliwę lub masło, zeszklić cebulę. Połowę odłożyć do przybrania. Do reszty dosypać przyprawy (kumin, kolendrę, cynamon) i posiekane drobniutko chili bez pestek. Smażyć kilka chwil mieszając aż uwolni się aromat przypraw. Następnie wrzucić pokrojone ziemniaki i dynię, chwilę smażyć mieszając żeby warzywa obtoczyć w przyprawach. Całość zalać wodą lub wywarem i gotować na małym ogniu ok. 20 min. - warzywa muszą się rozpadać i naturalnie zagęścić zupę. Na koniec przyprawić zupę solą, odrobiną cukru. Podawać przybraną pozostałą cebulką i szczypiorkiem.