

Zupa kremowa z dyni



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	2 kg
cebula	2 szt
czosnek	3 ząbki
mleko	2 szkl
bulion	1 szkl
masło	150 gram
oliwa	1/2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię oczyścić z pestek i miąższ pokroić w kostkę. cebulę i czosnek również pokroić. Na dużej patelni rozgrzać masło, dodać oliwę i zeszklić cebulę i czosnek. Dodać dynię i smażyć ok. 25 minut, często mieszając. Przełożyć dynię do dużego garnka, zalać mlekiem i bulionem. Gotować ok. 40 minut. Jak dynia będzie miękka to ją zmiksować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i papryką. Zupę można podawać z małymi grzankami zrobionymi na maśle.