

Zupa krem z dyni



RENIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---|------------|
| dynia | 1 kg |
| śmietana 18 proc | 0,5 łyżki |
| Gałka muskatołowa mielona Prymat | do smaku |
| czosnek | 1 ząbek |
| cukier | 1 łyżka |
| parmezan starty | do smaku |
| mleczko kokosowe | 1 szklanka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dynie umyć, obrać ze skórki, wybrać pestki. Pokroić w kostkę. Gotować w garnku z dodatkiem wody, aż do miękkości.
- KROK 2 Lekko ostudzić i zmiksować.
- KROK 3 Dodać śmietanę i mleko. Doprawić gałką muskatołową, białym pieprzem, cukrem. Dodać zgnieciony czosnek.
- KROK 4 Podawać z otartym parmezanem (ja akurat miałam niebieski Lazur) i grzankami, najlepiej czosnkowymi.