Zupa pomidorowa z dynią



ARLETA / KAJA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

przecier pomidorowy	3 łyżki
masło	1 łyżka
śmietana	3/4 szklanki
koperek	3 łyżki
sól, cukier	
dynia	1/2 kg
włoszczyzna	40 (krojona w paski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyznę wrzucić do osolonej, wrzącej wody. Ugotować do miękkości. Obraną dynie pokroić i zalać kilkoma łyżkami wywaru, dodać masło, ugotować. Włoszczyznę i dynie ugotowaną zmiksować. Dodać przecier pomidorowy i śmietanę, przyprawić do smaku solą i cukrem. Wzbogacić dodatkiem koperku. Podawać np. z ryżem preparowanym