

zupa z dyni w stylu azjatyckim z lekko skarmelizowaną cebulą



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dynia	2 szklanki
wiórki kokosowe	1 łyżka
curry	1 łyżeczka
pieprz	1/3 łyżeczki
chili	szczypta
cebula	1 sztuka
cukier	1 łyżka
ocet balsamiczny	1 łyżka
masło	1 łyżeczka
mleko kokosowe	1 łyżka (opcjonalnie)
Cynamon mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KAWAŁEK DYNII OBRACIE SKÓRKI, POKROIĆ W KOSTKĘ I UGOTOWAĆ W MAŁEJ ILOŚCI WODY RAZEM Z WIÓRKAMI KOKOSOWYMI. DODAC: CURRY, SÓL, PIEPRZ, CYNAMON I ZMIKSOWAĆ I WYMIESZAĆ Z ŁYŻKĄ MLEKA KOKOSOWEGO - OPCJONALNIE. CEBULĘ POKROIĆ W PŁASTRY. NA PATELNI SKAMERALIZOWAĆ CUKIER, DODAC TROCHĘ WODY I POKROJONĄ CEBULĘ. PODDUSIĆ CHWILKĘ, KARAMEL MUSI SIĘ ROZPUŚCIĆ W WODZIE A WODA WYGOTOWAĆ. WTEDY DODAC ŁYŻECZKĘ MASŁA I OCET BALSAMICZNY. NA MAŁYM OGNIU POCZekać AŻ WSZYSTKO WSIĄKNIE W CEBULĘ. ZUPĘ PRZECIEROWĄ PODAWAĆ NA TALERZU ZE SZCZYPĄ CHILI A NA WIERZCHU UŁOŻYĆ CEBULOWE KRAJĄTKI. GOTOWE.

