

Rozgrzewająca zupa krem z dyni z imbirem



DOMASKOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miąższ dyni	1 kilogram
cebula	1 sztuka
masło	3 łyżki
Wywar:	1-2 litry
imbir świeży	1 łyżka
słodka śmietanka	100-200 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W granku z dużym dnem rozgrzać masło i wrzucić pokrojoną w piórka cebulkę. Kiedy cebula się zeszkli, dodajemy oczyszczoną z pestek i pokrojoną w kostkę dynię.

Dusimy wszystko chwilę razem i podlewamy około szklanką wywaru, gotujemy około 10 minut, a następnie miksujemy wszystko blenderem, kiedy dynia będzie całkiem rozgotowana.

Doprawiamy solą i pieprzem, a jeżeli zupa jest za bardzo gęsta, dolewamy wywaru do uzyskania pożądanej konsystencji.

Na sam koniec dodajemy łyżkę (u mnie aż 4) startego świeżo imbiru i jeszcze chwilę miksujemy.

Zupę zabelamy śmietanką, dla delikatniejszego i pełniejszego smaku. Podajemy z grzankami.