

## zupa Dyniowa z nutką Curry



**ANIA19939**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| <b>dynia</b>             | 500g  |
| <b>marchewka</b>         | 1     |
| <b>cebula</b>            | 1     |
| <b>wywar z kurczaka</b>  | 1,5 L |
| <b>śmietanka kremowa</b> |       |
| <b>natka pietruszki</b>  |       |
| <b>grzanki</b>           |       |
| <b>sól i pieprz</b>      |       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię obrać z grubej skórki, usunąć pestki, pozostały miąższ pokroić w kostkę. Wraz z 2 łyżkami masła przełożyć do garnka, wlać 2 - 3 łyżki wody i pod przykryciem dusić na niewielkim ogniu, aż dynia się rozgotuje. Gotujemy marchewkę i ziemniaka w około 1,5 L wody. Podsmażoną cebulkę na maśle zmiksować razem z dynią , marchewką i ziemniakiem. Zmiksowane warzywa wlać do wywaru , doprawić solą, pieprzem, imbirem i przyprawą curry. Dodać pokrojoną natkę , zabielić śmietanką i zagotować. Gorącą zupę podawać z grzankami. Pokroić bułkę w drobną kostkę i na niewielkiej ilości oleju podsmażyć ciągle mieszając aż się zarumieni.