

Zupa marchwiowo-dyniowa



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

miazgu dyni	500 g
duże marchewki	2
rosolu (miesnego, ja użyłam wieprzowego)	1,5 litra
cebula	1
ząbki czosnku	2
ziemniaki	
seler naciowy	1 łodyga

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynie obrać, umyć i pokroić w kostkę. Pozostałe warzywa obrać i umyć. Cebule zetrzeć na tarce, marchew, ziemniaki i seler pokroić w kosteczkę. Ząbek przeciśnąć przez praske. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz (kilka łyżek) i wrzucamy dynie, marchew i ziemniaki, podsmażamy na dużym ogniu, a gdy po kilku minutach warzywa zaczną puszczać sok, doprawiamy solą, ok 2 łyżkami cukru, łyżeczką vegety, curry i pieprzem, przykrywamy pokrywką (lub przerzucamy do garnka z pokrywką) i dusimy ok 30 minut, do momentu, kiedy warzywa zmiękna. Do garnka z bulionem wrzucamy liść, vegetę, sól, pieprz, kosteczki selera, oraz dodajemy odsączone warzywa z patelni, po zagotowaniu zbieramy 'szum' i gotujemy na średnim ogniu przez ok 50 minut (aż wszystkie warzywa zmiękna). Podczas gotowania dodajemy ok łyżeczkę czerwonej papryki, doprawiamy przyprawami, a na koniec, tuż przed zakończeniem gotowania wrzucamy czosnek. Po ugotowaniu i doprawieniu do smaku, garnek zdejmujemy z ognia i w razie potrzeby odlewamy nadmiar rosolu - wedle oczekiwanej gęstości, mniej lub więcej, tyle, aby powierzchnia płynu była na równi lub nieco poniżej poziomu warzyw - następnie miażdżymy warzywa tłuczkiem do ziemniaków lub miksujemy. Można zabielić zupę śmietaną lub jogurtem, ja jednak w porze sezonowej, lubię czuć smak świeżych warzyw.