

Rozgrzewająca zupa krem z dyni



KASIENKA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	30 dag
marchewka	1 duża
pietruszka	1 duża
seler	0,5 dużego
kumin	0,5 łyżeczki
cynamon	1 szczypta
woda	
pieprz	do smaku
sól	do smaku
olej do smażenia	
płatki migdałowe	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dynię kroimy w dużą kostkę i podsmażamy na rozgrzanym oleju.
- KROK 2 Warzywa korzenne: marchew, pietruszkę i seler obieramy, kroimy w mniejszą kostkę i również podsmażamy na rozgrzanym oleju.
- KROK 3 Podsmażone warzywa przekładamy do garnka i wlewamy wodę, taką ilość, żeby wszystkie warzywa były zalane (do poziomu warzyw).
- KROK 4 Warzywa gotujemy tak długo aż zmiękną i miksujemy je na krem. Zupę przyprawiamy solą, świeżo mielonym pieprzem i kuminem.

KROK 5

Gotujemy jeszcze ok. 5 min. i podajemy posypaną posiekaną natką pietruszki i płatkami migdałów. **SMACZNEGO!**