

## Rozgrzewająca zupa- krem z dyni



**ALICEE**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                            |              |
|--------------------------------------------|--------------|
| <b>dynia</b>                               | 300 gram     |
| <b>imbir</b>                               | 6 cm         |
| <b>marchew</b>                             | 1 szt        |
| <b>ziemniaki</b>                           | 2 szt        |
| <b>cebula biała</b>                        | 0,5 szt      |
| <b>masło</b>                               | 1 łyżka      |
| <b>mleko 2%</b>                            | 400 ml       |
| <b>cynamon Prymat</b>                      | 0,5 łyżeczki |
| <b>tymianek</b>                            | 0,5 łyżeczki |
| <b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b> | 2 szczypty   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sklarować i rozgrzać masło. Podsmażyć wszystkie warzywa pokrojone w kostkę. Zalać wodą tak, aby dynia była zakryta do połowy. Solimy do smaku dodajemy wszystkie przyprawy. Gotujemy pod przykryciem jakieś 15-20 minut (aż dynia zacznie się rozpadać) . Blendując dolewamy mleko. Smacznego :)