

Zupa z dyni



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	1 sztuka
cebula	4 sztuki
sok z cytryny	3 łyżki
rosół wołowy	3 szklanki
śmietana	1 szklanka
mąka	3 łyżeczki
sól, pieprz	do smaku
bułka	kilka kromek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię obrać, usunąć pestki, miąższ pokroić w dużą kostkę. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Dynię i cebulę włożyć do wysokiego garnka, zalać rosółem, dodać sok z cytryny, szczyptę soli i pieprzu. Gotować na małym ogniu około 1/2 godziny, odcedzić, przetrzeć przez sito. Śmietanę rozmieszać z mąką, dodać do zupy, wymieszać i jeszcze raz zagotować.