Zupa dyniowo-paprykowa

IKRAKOWIANKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

dynia	50 dag
papryka czerwona	30 dag
bulion warzywny	0.5 litra
papryczka chilli	0.5 sztuka
cebula	0.5 sztuki
czosnek	1 ząbek
masło	1 łyżka
oliwa	2 łyżki
śmietanka 30%	4 łyżki
sól	0.5 łyżeczki
pieprz	1 szczypta
rodzynki	1 łyżka
orzechy włoskie	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

KROK 1 Dynię i paprykę oczyścić z pestek, pokroić na kawałki i skórką do dołu ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Posmarować oliwą, włożyć na 30-40 minut do nagrzanego do 190 stopni piekarnika.

KROK 2 Na rozgrzanym maśle zaszklić posiekaną cebulę i czosnek. Miękkie warzywa ostudzić, papryki obrać ze skórki. Zalać bulionem, dodać cebulę, gotować przez kilka minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać z dwiema łyżkami śmietany.

KROK 3 Podawać z posiekanymi orzechami, rodzynkami i kleksem z pozostałej śmietanki.