

Zupa z dyni na słodko-kwaśno



LADY076



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	60 dag
pomidory	2 sztuki
koperek	1 pęczek
papryka żółta	1 sztuka
miód	2 łyżki
ocet winny	1 łyżka
bulion	1 kostka
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię myjemy i kroimy w kostkę. Cebulę posiekać, paprykę pokroić w paski. Warzywa poddusić na maśle. Przyprawić solą, pieprzem, sokiem z cytryny i miodem. Dodać ugotowany wcześniej bulion. Około Dwie szklanki. Gotować około 25 minut. Pod koniec gotowania dodać pokrojone w kostkę pomidory i posiekany koperek.