

Zupa z dyni i pomidorów z mleczkiem kokosowym



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	70 dag
przecier pomidorowy	200 ml
woda	1\2 l
mleko kokosowe	1 szkl
oliwa	1 łyżka
pasta curry	1\2 łyżeczki
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną dynię pokroić w kostkę, ułożyć na blasze wyłożonej folią aluminiową i przykryć folią. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C na ok. 45 minut. Dynia powinna być miękka. Można upiec ją także wraz ze skórą, a dopiero później oddzielić od niej miąższ.

Pastę curry smażyć na oliwie minutę, dodać upieczoną dynię i smażyć kilka minut. Dodać przecier pomidorowy rozcieńczony wodą. Zagotować. Dodać mleko kokosowe i ponownie doprowadzić do wrzenia. Zmiksować na krem, doprawić solą. i. Zupę najlepiej przygotować na kilka godzin przed podaniem. Po ponownym podgrzaniu jest jeszcze smaczniejsza.