Zupa dyniowa



GOŚKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dynia	400 gramów
ziemniaki	400 gramów
cebula dymka ze szczypiorkiem	4 sztuki
marchewka	2 sztuki
rosół	1,5 litra
prażone pestki dyni	3-4 łyżki
natka pietruszki	2 łyżki
Sól w młynku Prymat	do smaku
Pieprz w młynku Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Dynię i ziemniaki kroimy w kosteczkę, dymkę w krążki, a marchewkę w plastry.
2. Zagotowujemy rosół, dodajemy warzywa i gotujemy 15 min i na końcu doprawiamy.
3. Zupę można posypać prażonymi pestkami dyni i natka pietruszki.