



przepisy.pl

## Dyniowy krem z gorgonzolą



### Składniki:

- miąższ z dyni - 1 kilogram
- marchewka - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- kawałek pora - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- woda - 3 litry
- ser gorgonzola - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. [Sprawdź.](#)

45 minut 3 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Marchewkę i pietruszkę obieramy, myjemy i kroimy na kawałki, zalewamy wodą, dodajemy dokładnie umytego i pokrojonego pora i Bulion na włoszczyźnie Knorr całość zaczynamy gotować mieszając od czasu do czasu. W tym czasie ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w kostkę, dynię, również kroimy w kostkę.
2. Jak zupa zacznie się gotować, to dorzucamy ziemniaki i dynię. Całość gotujemy aż warzywa będą miękkie (ok. 20-30 minut). Zupę miksujemy za pomocą blendera na gładki krem. Dodajemy ser pokrojony w kostkę i podgrzewamy aż ser się roztopi.
3. Doprawiamy do smaku pieprzem i ewentualnie odrobiną soli, ale zupa powinna być wystarczająco słona od sera pleśniowego.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)