



przepisy.pl

Jesienna zupa krem z dyni



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia np. Hokkaido - 1 kilogram
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- kawałek świeżego imbiru, ok. 5 cm
- brązowy cukier - 1 łyżka
- pestki z dyni - 50 gramów
- olej rzepakowy - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz i pokrój dynię na kawałki. Posiekaj cebulę i czosnek. Obierz i zetrzyj na tarce imbir. Przesmaż cebulę i czosnek na oleju.
2. Dodaj dynię, imbir i cukier. Smaż przez 5 min razem. Dodaj 1 l wody i kostki bulionowe Knorr. Całość gotuj do miękkości, ok. 10 min.
3. Zmiksuj zupę na gładko. Dodaj mleko kokosowe i jeszcze raz zagotuj. Podawaj z pestkami dyni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl