



przepisy.pl

## Jesienny krem z dyni i ziemniaka



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- dynia obrana i pokrojona w kostkę - 80 dekagramów
- ziemniaki - 30 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- masło klarowane - 2 łyżki
- śmietana 12% - 100 mililitrów
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- rukola - 5 dekagramów
- placek tortilli - 1 sztuka
- suszone pomidory z czosnkiem i bazylią - 1 łyżka
- imbir - 1 sztuka
- papryczki chili jalapeno - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki i dynię obieramy, płuczemy, kroimy w średnią kostkę. Rukolę miksujemy z ok. 50 ml oleju rzepakowego, doprawiamy do smaku solą i czarnym pieprzem.
2. Foremkami do ciastek wycinamy języki z tortilli. Smażymy je na rumiano na rozgrzonym oleju. Odsączamy przy użyciu papierowych ręczników. Możemy doprawić ulubionymi ziołami.
3. Na rozgrzanym maśle przesmażamy obraną i pokrojoną w kostkę cebulę oraz ziemniaki. Po 3-4 minutach dodajemy dynię i kilka razy mieszając, smażymy na średnim ogniu przez 5 minut. Zalewamy 750 ml wywaru, przygotowanego z jednej kostki rosółowej. Gotujemy do czasu, aż warzywa będą miękkie.
4. Wlewamy śmietanę i miksujemy dokładnie blenderem. W razie potrzeby dolewamy nieco wody. Doprawiamy do smaku solą, świeżo zmielonym pieprzem (czarnym i kolorowym), chili jalapeno i imbirem. Podgrzewamy na wolnym ogniu (gęste zupy kremy są kapryśne, więc musimy uważać, aby za bardzo nas nie poprysały- najlepiej więc gotować zupę pod przykryciem).
5. Pierś z kurczaka płuczemy, osuszamy papierowym ręcznikiem. Doprawiamy solą i kolorowym pieprzem. Grillujemy z obu stron na rumiano. Posypujemy suszonymi pomidorami, a następnie kroimy w cienkie paski.
6. Zupę nalewamy na talerze lub do misek. Ze zmiksowanej rukoli robimy na jej powierzchni kilka kleksów, po czym "rozsmazujemy" je drewnianym patyczkiem. Układamy kilka paseczków piersi z kurczaka i po 1-2 języki z tortilli.

---

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)