



przepisy.pl

## Krem z dyni z ziemniakami i jabłkiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- dynia - 400 gramów
- jogurt - 3 łyżki
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka
- estragon - 1 szczypta
- cebula - 1 sztuka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- ziemniaki - 2 sztuki
- biała część pora - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- kwaśne jabłko - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- masło - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Stop masło i podsmaż na nim cebulę, por i czosnek. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
2. Po chwili dodaj ziemniaki, dynię i kawałki jabłka, całość duś 5 minut.
3. Następnie dodaj 0,5 l rosółu, przygotowanego z kostek Bulionu cielęcego Knorr zgodnie z opisem na opakowaniu. Gotuj ok. 35 minut. Pod koniec gotowania dodaj zioła oraz pieprz.
4. Zmiksuj zupę i przetrzyj przez sito, po czym dopraw solą (jeśli uznasz to za konieczne).
5. Przed podaniem dodaj do kremu z dyni jogurt i szczypiorek.

---

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)