



Krem z dyni

przepisy.pl



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- dynia pokrojona w kostkę - 1.5 kilogramów
- cebula pokrojona w kostkę - 200 gramów
- ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę - 4 sztuki
- mleko - 400 mililitrów
- ostra papryka cayenne - 2 łyżeczki
- czosnek granulowany - 2 szczypty
- woda - 200 mililitrów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Dzielimy dynie, wydrążamy miąższ, obieramy skórkę, kroimy w kostkę i płukamy na końcu.
2. Cebulę drobno siekamy w kostkę i wrzucamy na rozgrzaną oliwę, do lekko zrumienionej cebuli, dodajemy 4 ząbki czosnku przeciśniętego przez praskę-podpiekamy to przez krótką chwilę.
3. Kostki rosółowe Knorr rozpuszczamy w 250 ml wrzącej wody.
4. Do podpiekającej się cebuli i czosnku wlewamy 400 ml mleka i bulion z kury 250 ml.
5. Dodajemy do tego wszystkiego dynię pokrojoną w kostkę, gotujemy ok 15 min pod przykryciem.
6. Gdy dynia jest już miękka zdejmujemy nasz wywar z gazu. Jeśli mielimy blenderem czekamy do wystygnięcia, jeśli używamy robota typu thermomix możemy zmielić gorący wywar z dynią.
7. Na sam koniec dodajemy resztę przypraw - według własnego uznania powinno być lekko ostre dzięki papryce cayenne.
8. Najlepiej podawać z grzankami i z odrobiną startego sera żółtego.

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