



przepisy.pl

# Kremowa zupa z dyni



## Składniki:

- mała dynia - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 4 sztuki
- śmietana do zup - 4 łyżki
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 1 litr



45 minut



6 osób



Łatwe

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

## Sposób przygotowania:

1. Dynię rozkrój ostrożnie na pół, wydrap łyżką pestki i włókna ze środka.
2. Miąższ wydrąż łyżeczką do wycinania kuleczek z melona (potrzebne będzie w sumie 500 gram kuleczek z dyni).
3. Ziemniaki obierz i z nich również zrób kuleczki.
4. Zagotuj 1 litr wody. Wrzuć kostkę rosółową Knorr, wymieszaj i gotuj przez minutę - do momentu, gdy kostka całkowicie się rozpuści.
5. Dodaj warzywa i gotuj do momentu, gdy staną się miękkie (około 15 minut).
6. Wyjmij kilka dyniowych kuleczek do dekoracji, resztę zupy zmiksuj.
7. Dodaj śmietanę i wymieszaj. Dopraw szczyptą gałki muskatołowej, pieprzem i odrobiną soli. Przed podaniem udekoruj zupę pietruszką i wyłowionymi wcześniej kuleczkami dyniowymi.

---

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)