



Zupa "Trio dyniowe"

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia - 400 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- mleko - 400 mililitrów
- miód - 1 łyżka
- cytryna - 1 sztuka
- pestki dyni - 2 łyżki
- olej z dyni - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- liście szalwii do dekoracji
- pieprz cayenne do smaku

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

Sposób przygotowania:

1. Dynię natrzyj oliwą z oliwek, posyp solą morską i czarnym pieprzem. Tak przygotowaną piecz w 200 °C przez 30 minut.
2. Po upieczeniu, gdy dynia lekko ostygnie, obierz ją ze skórki i pozbądź się pestek.
3. Zagotuj mleko z kostką Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Dodaj miąższ z dyni, pieprz Cayenne oraz miód.
4. Wszystko zagotuj, dopraw sokiem z cytryny i zmiksuj na gładki krem.
5. Pestki z dyni upraż na patelni. Zupę przelej na szeroki talerz, posyp pestkami z dyni i polej olejem z dyni. Udekoruj listkami szalwii.

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