



przepisy.pl

Najprostsza zupa dyniowa



Składniki:

- dynia - 1 kilogram
- masło - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- słodka śmietanka - 125 mililitrów
- tarta gałka muskatołowa - 0.5 łyżeczek
- grzanki - 1 szklanka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na maśle.
2. Dodać obraną i pokrojoną w małą kostkę dynię. Przesmażyć razem z cebulą kilka minut.
3. Z Bulionu na włoszczyźnie Knorr i litra wody przygotować wywar. Dodać do niego dynię z cebulą i gotować ok. 30 minut.
4. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową i zblendować.
5. Zabielić śmietanką. Podawać z grzankami.

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