



przepisy.pl

# Wykwintna zupa krem z dyni

 30 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- dynia - 1 kilogram
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 18% - 2 łyżki
- pieprz
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz ze skóry (łatwiej to zrobisz, gdy podzielisz ją na małe kawałki). Usuń nasiona i pokrój miąższ w mniej więcej centymetrową kostkę.
2. Posiekaj cebulę i wrzuć do rondla. Dodaj pokrojoną dynię, dolej niewielką ilość wody i duś pod przykryciem do momentu, kiedy warzywa zmiękną. Całość zmiksuj.
3. Przygotuj esencjonalny bulion-rozpuść kostki rosółowe w litrze wrzątku. Dolej go do zmiksowanej dyni. Zagotuj i dopraw solą oraz pieprzem (jeśli uznasz to za konieczne).
4. Wlej zupę na talerze i dodaj dwie łyżki śmietany – fantazyjnie rozprowadź ją na powierzchni zupy i udekoruj natką.

---

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)