



przepisy.pl

# Zupa dyniowo-kokosowa



 40 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- miąższ dyni - 60 dekagramów
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- szalotki - 4 sztuki
- dymka - 1 sztuka
- mleko kokosowe - 2 szklanki
- sos rybny - 2 łyżki
- garść liści kolendry
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Przysmaż szalotki na oleju.
2. Następnie obierz je, pokrój wzdłuż na połówki i odłóż na później. Miąższ dyni pokrój w kostkę.
3. Przygotuj 0.5 litra bulionu z wody i bulionetki Knorr.
4. Do dużego garnka wlej mleko oraz bulion. Dodaj dynię, kolendrę i szalotki. Zagotuj, posól (jeśli uznasz to za konieczne), po czym gotuj na małym ogniu do momentu, gdy dynia będzie miękka (około 10 minut).
5. Całość wymieszaj z sosem rybnym i gotuj jeszcze 2-3 minuty. Przed podaniem posyp zupę pieprzem i dymką.

---

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)