



Zupa z dyni

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 1.5 litrów
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 2 sztuki
- dynia - 50 dekagramów
- ziemniaki - 30 dekagramów
- śmietana - 0.5 szklanek
- jajka - 4 sztuki
- ser twarogowy - 20 dekagramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- masło

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

Sposób przygotowania:

1. Z wody i jednej kostki Rosołu drobiowo-wołowego Knorr przygotuj wywar.
2. Obierz i pozbaw pestek dynię, następnie pokrój w kostkę. Na rozgrzanej patelni przesmaż lekko na maśle dynię, dodaj łyżkę wazową wywaru i uduś do miękkości.
3. Obierz ziemniaki i pokrój w kostkę. Ugotuj w pozostałym wywarze. Dopraw kostką Knorr.
4. Połącz zupę z dynią i śmietaną, gotuj 10 minut. Dopraw do smaku.
5. Umyj pod bieżącą wodą jajka. Przełóż zupę do jednoporcjowych, żaroodpornych naczyń, wbij umyte jaja i posyp twarogiem. Zapiekaj kilka minut.

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