



Zupa z dyni

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia - 400 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak**
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój i podduś na tłuszczu.
2. Z dyni usuń gniazda nasienne i obierz ja. Pokrój drobno i dodaj do cebuli, duś 15 minut, od czasu do czasu mieszaj.
3. Bulion na włoszczyźnie Knorr rozprowadź w 4 szklankach wrzątku.
4. Zalej dynię bulionem Knorr. Gotuj pod przykryciem do miękkości dyni.
5. Zmiksuj całość, wymieszaj ze śmietaną, przypraw i podawaj.

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