



przepisy.pl

Zupa z dyni z szafranem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia piżmowa - 1 kilogram
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cytryny - 2 sztuki
- śmietanka - 1 szklanka
- ser feta - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- szafran - 1 opakowanie
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- woda - 1.5 litrów
- oliwa - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz, pozbądź się pestek, a miąższ pokrój na mniejsze kawałki.
2. Cebulę i czosnek posiekaj i podsmaż na oliwie w szerokim garnku.
3. Gdy się zrumienia, wlej 1,5 l wody i dodaj dwie kostki Knorr.
4. Zagotuj bulion, dodaj dynię i gotuj całość przez ok. 20 minut, aż składniki zmiękną.
5. Po tym czasie wlej do zupy śmietankę i dodaj połowę sera, chili oraz szafran.
6. Gotuj kolejne 10 minut. Następnie zmiksuj zupę na gładki krem. Dopraw startą skórką z cytryny i podawaj z kawałkami pokruszonego sera.

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