




Zupa dyniowa z ziemniakami i natką

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

bulion warzywny - 1 litr
marchewka - 1 szt.
pietruszką - 1 szt.
seler - 1/4 szt.
dynia - 30 dag
natka pietruszki - 1/2 pęk

ziemniaki - 4 szt.
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 3 szt.
sól i pieprz - do smaku
czosnek - 1 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bulion zagotować. Dodać marchew, pietruszkę, dynię i seler starte na grubych oczkach oraz czosnek przeciśnięty przez praskę.

KROK 2: Gotować pod przykryciem 15 minut po czym dodać ziemniaki pokrojone w kostkę oraz drobno posiekaną natkę pietruszki. Gotować pod przykryciem do miękkości.

KROK 3: Doprawić solą i pieprzem, podawać na gorąco.