Dyniowy krem w słoiku

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

dynia mała - 1 szt.
bataty - 3 szt.
marchew - 2 szt.
pietruszka - 1 szt.
seler - mały - kawałek
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
jabłko - 1 szt.
papryka czerwona - 2 szt.

- przyprawy -
rozmaryn gałązka - 1 szt.
kurkuma - 1/2 łyżeczka
papryka ostra - 1/2 łyżeczka
liść laurowy - 2-3 szt.
ziele angielskie - 2=3 szt.
pieprz, sól - do smaku
imbir kłącze - 1 cm
olej lub oliwa - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Czy masz w domu "słoika". To z reguły dorosłe dziecko, które mieszka poza domem i "żywi się" samodzielnie. Właśnie gdy przygotowuję w domu posiłki, to zawsze wekuję słoik takiej zupy i przekazuję mojej "samożywiącej się" latorośli.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa myjemy, obieramy i kroimy w duże kawałki. Zalewamy wrzątkiem tak aby przykryte były warzywa, dokładamy przyprawy i gotujemy do miękkości ok 1/2 godziny.

KROK 2: Wyciągamy z garnka przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, rozmaryn, cebulę i czosnek.

KROK 3: Miksujemy wszystko na krem, smakujemy i doprawiamy w razie potrzeby. Krem podajemy polany oliwą lub ulubionym olejem i posypujemy uprażonymi pestkami.