Krem z brokuła i pieczonej dyni z ricottą

H A B I B I

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

120 min

6 porcji

Składniki:

- Brokuł - 500 g
- Dynia hokkaido - 1 kg
- Ziemniaki - 6-7 szt.
- Ser ricotta - 1 opakowanie
- Śmietanka słodka - do smaku
- Wywar z indyka - 1,5 litr
- Sól, pieprz, jarzynka - do smaku
- Grzanki z dowolnego pieczywa -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do gorącego wywaru z indyka dodać ziemniaki pokrojone w kostkę i pokrojonego brokuła, doprawić jarzynką. Ugotować do miękkości warzyw.
W międzyczasie przeciąć na pół dynię hokkaido, wybrać pestki a połówki upiec do miękkości w gorącym piekarniku.
Do miękkich warzyw dodać lekko ostudzoną dynię pokrojoną w mniejsze kawałki (razem ze skórką) - całość zmiksować na gładki krem. Doprawić do smaku solą, pieprzem i ew jarzynką, dodać ricottę oraz śmietankę. Ponownie zmiksować.
Z dowolnego pieczywa pokrojonego w kostkę usmażyć grzanki na niewielkiej ilości oleju.
Zupę posypać gorącymi grzankami tuż przed podaniem.