




## Łagodny krem z dyni

 Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: [zupa](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

### Składniki:

dynia hokkaido - 1 szt.

słodkie jabłko - 1 szt.

mleczko kokosowe pełnotłuste - 0,5 opakowanie

bulion warzywny - 5 szklanka

grzanki domowe - 2 garść

sól - 1 łyżeczka

jogurt naturalny - 4 łyżka

bazylija - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Z dyni hokkaido wydrąż gniazdo nasienne, a następnie pokrój ją w kostkę, przełóż do garnka i zalej bulionem. Całość gotuj do momentu, aż dynia będzie miękka.

**KROK 2:** Dynię zblenduj na gładki krem wraz z pozostałym po gotowaniu bulionem, mleczkiem kokosowym, jabłkiem i solą.

**KROK 3:** Krem podaj z kleksem z jogurtu naturalnego, domowymi grzankami i bazylią.