




Pomidorowa na dyni

 Barbara Strużyna

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

dynia hokkaido - 1 szt.

papryka czerwona długa - 3 szt.

czosnek - główka - 1 szt.

imbir - kłącze - 1 cm

passata - 500 ml

pieprz - - do smaku

sól - - do smaku

wywar lub rosół - 1 litr

Do podania opcjonalnie: -

makaron bezglutenowy
pełnoziarnisty lub ryż po dwie łyżki
na porcję -

Dodatkowe info:

Moje dzieci na za bardzo lubią zupę dyniową. Ale w takiej formie dały się oszukać, zwłaszcza jak do zupy dodałam ugotowany ryż. Można też dodać makaron zarówno glutenowy jak i bezglutenowy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię myjemy i kroimy na kawałki, oczyszczamy z pestek. Papryki pozbawiamy gniazda nasiennego. Czosnek przekrajamy na pół. Układamy papier do pieczenia na blasze, a następnie układamy warzywa.

KROK 2: Pieczemy warzywa w 170 stopniach przez około godzinę. Wyłączamy i zostawiamy na 10 minut, aby warzywa zaparowały, ściągamy skórkę z papryki.

KROK 3: W garnku zagotowujemy wywar i wkładamy do niego warzywa i wyciśnięte ząbki czosnku z upieczonej główki. Ścieramy imbir, gotujemy wszystko 5 min.

KROK 4: Dodajemy passatę i zagotowujemy. Miksujemy wszystko na krem. Doprawiamy solą, pieprzem, podajemy wg uznania z kleksem śmietany i natką pietruszki.

Zupę możemy podać również z makaronem lub z ryżem. W podanych proporcjach zupa jest bardzo gęsta.

Smacznego!