Zupa dyniowa bardzo prosta

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- dynia (średnia) - 1/2 szt.
- marchewki - 4 szt.
- pietruszka (duża) - 1 szt.
- seler (bardzo mały) - 1 szt.
- ziemniak - 1 szt.
- por (biała część) - kawałek
- mleczko kokosowe - 400 ml
- cytryna (skórka) - trochę
- kurkuma - do smaku
- imbir w proszku - do smaku
- papryka czerwona w proszku - do smaku
- sól himalajska różowa - do smaku
- pieprz - do smaku
- granat (opcjonalnie) - 1 szt.
- migdały cięte - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie warzywa myjemy obieramy, kroimy i wkładamy do garnka. Zalewamy wodą (może być gorącą) tak aby wszystkie warzywa były pod wodą ok 2 cm. Gotujemy do miękkości ziemniaka. Pod koniec przyprawiamy, dolewamy mleka kokosowego i miksujemy i smakujemy czy aby jeszcze nie doprawić. Cytrynę myjemy dokładnie i ścieramy żółtą część skórki do zupy. Mieszamy.

KROK 2: Granata przekrajamy na pół, wybijamy pestki z sokiem. Dodajemy do smaku do zupy.

Migdały lekko prażymy na patelni i posypujemy zupę.

Smacznego!!