Zupa dyniowa z boczkiem

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- dynia piżmowa - 1 szt.
- ziemniaki średnie - 5 szt.
- marchew - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- bulion - 1 i 1/2 litr
- gruszka - 1 szt.
- kurkuma - szczypta
- imbir - szczypta
- papryka ostra - szczypta
- pieprz - szczypta
- por - zielona część - łodygi - kilka
- boczek - kawałek

Dodatkowe info:

Zupa można oczywiście podać z uprażonymi nasionami lub grzenkami domowej roboty zamiast boczku. Dzieci pewnie najbardziej będą zadowolone z uprażonych migdałów. Ja jednak w taki wietrzny dzień jak dzisiaj byłam bardzo zadowolona z takiej zupy. Zupa była bardzo gęsta.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przekrajamy dynię i gruszkę na pół, wyciągamy pestki. Wykładamy na papier do pieczenia wraz z czosnkiem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celciusza. Pieczemy do miękkości dyni ok 40 minut.

KROK 2: Obiramy ziemniaki, marchew, cebulę, myjemy liście pora. Wszystko gotujemy do miękkości w bulionie ok 20 -25 minut od zagotowania. Do miękkich warzyw w bulionie dodajemy dynię (miąższ wyciągniety łyżką bez skórki) i gruszkę bez skórki, czosnek bez łupiny. Dodajemy przyprawy i miksujemy.

KROK 3: Na patelni podgrzewamy boczek pokrojony w paseczki.

KROK 4: Krem wylewamy na talerze
posypujemy boczkiem.

Smacznego !!