Zupa dyniowa z krewetkami

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

35 min

4 porcje

Składniki:

- Dynia hokkaido eko średnia - 1/2 szt.
- Marchewka mała - 3 szt.
- Seler naciowy eko - 1-2 laska
- Cebula szalotka - 1 szt.
- Czosnek - 1-2 szt.
- Bulion domowy - 1 litr
- Sól i pieprz do smaku -
- Papryka słodka wędzona - szczypta
- Papryka czerwona ostra - szczypta
- Krewetki duże - 10-15 szt.
- Natka pietruszki - kilka listków
- Jarmuż młode liście - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa umyć i obrać.

KROK 2: Dynię pokroić w kostkę grubszą. Marchewkę i selera w słupki.
Cebulę pokroić w kostkę drobną , czosnek drobno posiekać. Jarmuż porwać na mniejsze kawałki.

KROK 3: W garnku z grubym dnem rozgrzać oliwę i wrzucić dynię. Wymieszać i dodać sól i pieprz, paprykę wędzoną i ostrą. Podsmażyć około 5 minut. Wyjąć dynię do miski.

KROK 4: W garnku obsmażamy pozostałe warzywa przez około 10 minut.

KROK 5: Następnie wrzucić do garnka dynię i wlać bulion. Gotujemy pod przykryciem około 10 minut.

KROK 6: W międzyczasie przygotować krewetki. Jeżeli mrożone to wrzucić na wrzącą wodę i gotować 3 minuty. Odcedzić i obrać z ogonków
.
Pod koniec gotowania dodać do zupy krewetki.

KROK 7: Posypujemy natką pietruszki
i podajemy z bagietką lub domowym tostem.