Zupa krem z dyni

Stokrotka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- dynia - 1 kg
- wywar z kurczaka - 3 szklanka
- cebula - 1 szt.
- marchew - 1 szt.
- korzeń pietruszki - 1/2 szt.
- masło - 2 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- liść laurowy - 1 szt.
- angielskie ziele - 3 szt.
- natka pietruszki - trochę
- śmietana - trochę
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- imbir - do smaku
- gałka muszkatołowa mielona - do smaku
- przyprawa ulubiona - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię obrać, usunąć miąższ z nasionami a resztę pokroić w kostkę. Marchew i pietruszkę obrać, zetrzeć na grubej tarce jarzynowej. W rondlu rozgrzać masło, podsmażyć posiekany czosnek z cebulą, dynią i startymi warzywami. Wlać wywar z kurczaka, dodać listek laurowy, angielskie ziele i gotować około 20 minut. Ugotowane warzywa zdjąć z palnika, usunąć liść i ziele, dodać natkę pietruszki, przyprawę, zmiksować. Doprawić do smaku solą, pieprzem, mielonym imbirem i gałką muszkatołową. Podawać z kleksami ze śmietany.