



Zupa krem z dyni

 Eksperymentalnie_com

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

30 min.

łatwy

2 porcje

Składniki:

dynia - 100 dag
bulion warzywny - 300 ml
mleko - 250 ml
czosnek - 2 ząbek
orzechy włoskie - 1 garść

mielona papryka wędzona - 1 do smaku
sól - 1 do smaku
jogurt - 2 łyżka
oliwa - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik rozgrzej do 170 st. C z włączoną funkcją termoobiegu.

KROK 2: Pokrój dynię w grubsze plastry, posmaruj oliwą i połóż na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem. Obok połóż zawinięty w folię aluminiową czosnek. Piecz ok. 15-20 min.

KROK 3: Orzechy posiekaj.

KROK 4: Upieczoną dynię i czosnek zmiksuj z mlekiem i bulionem na gładki krem. Dopraw do smaku. Dodaj posiekane orzechy.

KROK 5: Przelej do misek i udekoruj kapką jogurtu naturalnego.