Zupa krem z dyni

d.kublik

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

6 porcji

Składniki:

- połowa dyni świeżej średniej wielkości - 1 kg
- ziemniaki świeże - 50 dag
- masło - 35 g
- cebula świeża - 1 szt.
- czosnek świeży - 2 ząbek
- kurkuma mielona - 1 łyżeczka
- pomidory w puszce - 1 szt.
- imbir świeży - 2 łyżka
- bulion wegetariański - 3 filiżanka
- mleczko kokosowe - 400 ml
- słonecznik - 4 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zaczynam od ugotowania bulionu tradycyjnego bez mięsa. Na spokojnie gotuję o poranku kilka godzin, tak by spokojnie przeszedł.

KROK 2: Przygotowuję warzywa:
Dynię kroję na pół, obieram i wyciągam wszystkie pestki, kroję w kostki ok. 3/4 cm.

KROK 3: Ziemniaki obieram również kroję w kostkę ok. 3/4 cm.

KROK 4: Cebulę obieram i kroję w kostkę, imbir ścieram na małych oczkach. Czosnek również kroję w drobną kostkę.

KROK 5: W garnku średniej wielkości i na rozgrzanej kostce masła dodaję cebulkę, czosnek (smażę ok. 3 minuty). Dodaję dynię i ziemniaki (trzymam razem ok. 5 min mieszając na lekkim ogniu). Na koniec dodaję kurkumę i imbir.

KROK 6: Zalewam wszystko przygotowanym wcześniej bulionem gotuję do zmiękczenia dyni i ziemniaków. Całość blenduję i dodaję mleczka kokosowego (zostawiam ok. 30 ml na dekorację). Jeszcze delikatnie doprawiam do

smaku gotując ok. 2 do 3 minut. Ciepłą zupę przelewam do miseczki dodaję słonecznik bądź pestki dyni. Dekoruję mleczkiem.
Smacznego.