




Zupa krem z dyni i marchewki

 Stokrotka

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

dynia hokkaido - 0,5 kg
marchewka - 20 dag
cebula - 1 szt.
masło - 1 łyżka
czosnek - 1 ząbek
bulion warzywny - 1 szklanka
serek mascarpone - 2 łyżka

imbir świeży - 2-3 cm
sól, pieprz - - do smaku
sok z cytryny - - do smaku
Dodatkowo: -
prażone ziarna słonecznika - -
trochę
masło czosnkowe - - trochę
pieczywo tostowe - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę i czosnek. Obraną marchewkę i dynię bez pestek pokroić, wsypać do podsmażonej cebuli. Wlać bulion, przykryć i gotować do miękkości.

KROK 2: Do miękkich warzyw dodać serek mascarpone, starty na tarce imbir.

KROK 3: Wszystko razem dokładnie zmikсовать, doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny, podgrzać. W razie potrzeby dolać więcej bulionu lub wody.

Grzanki:

Kromki chleba tostowego posmarować masłem czosnkowym i zrumienić na suchej patelni. Zupę podawać z prażonym słonecznikiem i czosnkowymi grzankami.