





Zupa krem z dyni po tajsku

 bercia601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

Składniki:

mała dynia - 300 g
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
mleczko kokosowe - 400 ml
olej sezamowy - 3 łyżka

imbir - 1 łyżeczka
marchew - 1 szt.
sól, pieprz, curry, gałka muszkatołowa - - do smaku
woda - 500 ml
masło klarowane - 3 łyżka

Dodatkowe info: Pyszna, łatwa i zdrowa na jesienne dni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka dodaj masło klarowane. Wrzuć posiekaną cebulę i marchewkę startą na tarce. Duś przez 5 minut. Dodaj czosnek i 2 szklanki wody, dynię, imbir, curry, gałkę muszkatołową, sól, pieprz i olej sezamowy. Gotować 20-25 minut. Dodać mleczko kokosowe i zmiksować. Podawać z grzankami.