Zupa krem z pieczonej dyni i pomidorów :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- dynia - 1,2 kg
- pomidory - 300 g
- ziemniaki - 2 szt.
- olej rzepakowy - 2 łyżka
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- papryczka chilli - 1 szt.
- mleko roślinne (użyłam kokosowo-ryżowego) - 1 szklanka
- przyprawy: sól, curry, kurkuma, pieprz ziołowy oraz papryka słodka - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię i ziemniaki obierz i pokrój w grubą kostkę. Wymieszaj z łyżką oleju rzepakowego i solą. W osobnej misce wymieszaj pomidorki z łyżeczką oleju i solą. Na blaszce wyłóż dynię i ziemniaki, natomiast pomidorki umieść dodatkowo w naczyniu żaroodpornym. Piecz w nagrzanym na 200*C piekarniku przez 30 minut.
W garnku rozgrzej olej palmowy (dzięki niemu zupa ma bardziej nasycony pomarańczowy kolor) i podsmażaj przez ok. 10 minut posiekane cebulę, czosnek i papryczkę.
Upieczonej warzywa przełóż do garnka, także sok z pomidorów. Dodaj przyprawy, mleko i gotuj całość przez ok. 10 minut.
Następnie zblenduj na w miarę możliwości gładki krem.