




Zupa z dyni z zacierkami

 Renixx

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

dynia zwyczajna - 1 kg

mleko - 5 szklanka

mąka - 3 łyżka

jajko - 1 szt.

kurkuma mielona - 1/2 łyżeczka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

cukier - do smaku

szczypiorek usiekany - 1 łyżka

Dodatkowe info:

 Zacierki można kupić w sklepie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię obrać ze skórki, usunąć miąższ z ziarnami, resztę pokroić i ugotować w lekko osolonej wodzie. Po ugotowaniu dynię zmiksować, wlać mleko, zagotować.

Z maki, jajka i kurkumy zagnieść bardzo twarde ciasto. Zetrzeć na tarce jarzynowej, wsypać do zupy, gotować 2-3 minuty. Przyprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem, podawać.