Zupa ziemniaczana z dynią

Renixx

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- kości wieprzowe - 30-40 dag
- ziemniaki - 2 szt.
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1
- cebula - 1 szt.
- dynia - 25 dag
- masło - 1 łyżka
- liść laurowy - 2 szt.
- mąka pszenna - 2 łyżka
- smalec - 2 łyżka
- siekana natka pietruszki - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- przyprawa do zup w płynie - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kości umyć włożyć do garnka, wlać 1,5 l wody, dodać liście laurowe, odrobinę soli i ugotować wywar.

KROK 2: Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, włożyć do garnka. Marchewkę i pietruszkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, połączyć z ziemniakami.

KROK 3: Wlać wywar z kości,(mięso obrać i dodać do ugotowanej zupy) posiekaną cebulę i gotować około 15 minut.

KROK 4: Obraną dynię pokroić w kostkę, podsmażyć na rozgrzanym maśle.

KROK 5: Dynię wsypać do zupy i gotować jeszcze około 8-10 minut. Z mąki i smalcu zrobić rumianą zasmażkę, połączyć z zupą, dodać obrane z kości mięso, zagotować. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do zup w płynie. Przed podaniem zupę posypać posiekaną natka pietruszki.