ZUPA DYNIOWA

SKŁADNIKI:

1/2 kg dyni
100 g marchwi
1 cebula
50 g masła
100g bulionu wołowo-warzywnego Sokołów
400 ml wody
pestki dyni
śmietana 36%
1/2 papryczki chili
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Dynię pokroić na ćwiartki i piec w temperaturze 180°C przez 15-20 minut.
2. W międzyczasie podsmażyć pokrojoną cebulę i marchew na maśle. Dodać koncentrat bulionu, papryczkę chili i wodę.
3. Po upieczeniu dyni oddzielić miąższ od skóry. Miąższ dodać do wywaru i chwilę gotować. Następnie zblendować na gładko i doprawić solą i pieprzem.
4. Podawać z uprażonymi pestkami dyni i śmietaną.

Karta Przepisu