

Krem z dyni na rosole

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



doskonała zupa

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- dynia - 75 dag
- masło - 1 szt.
- posiekana cebula - 1 szt.
- rosół warzywny - 1 l
- gałka muszkatałowa -
- pieprz, grzanki -
- szczypiorek -
- ząbek czosnku -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę z czosnkiem podsmażyć na maśle, dodać pokrojoną dynię, podsmażyć i wlać rosół tyle, aby przykrył dynię. Gotować na małym ogniu pod przykryciem przez 30 minut. Zmiksować, dodać sól, gałkę i pieprz.

Jak podawać?

posypaną grzankami i szczypiorkiem