

Zupa dyniowa

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

Pychota

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- marchewki - 3 szt.
- ziemniaki - 6 szt.
- dynia - 1 kg
- kostka warzywna - 1 kostka(i)
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka(i)
- śmietana - 2 łyżka(i)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę obieramy, myjemy i kroimy w talarki. Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w kostkę. Warzywa wrzucamy do garnka z około 1/2 litra wody wodą i gotujemy. Dodajemy do nich pieprz i vegetę. Dynie obieramy i kroimy w kostkę. Wrzucamy ją do rondelka i zalewamy wodą do której dodajemy kostkę warzywną. Dynie podgrzewamy do miękkości. Następnie wywar z dynią z rondelka miksujemy w malakserze i wlewamy do gotujących się warzyw. Na końcu gotowania (kiedy ziemniaki będą już miękkie) dodajemy koncentrat i ewentualnie śmietanę. Doprawiamy do smaku wg uznania. Zupę można ugotować również bez ziemniaków i podać ją z grzankami.

