

## Dyniowa zupa-krem z dyni 😊

### Składniki:

- 1- 1,5kg dyni
- 0,5 kg marchewki
- 2 kostki rosółowe drobiowe
- 4 ząbki czosnku
- 4 szt. cebuli
- śmietana 18%
- mielony imbir
- sól, pieprz, papryka ostra, cukier do smaku
- groszek ptysiowy

### Przygotuj:

- garnek
- obieraczkę do warzyw
- nóż
- deskę do krojenia
- blender
- wagę
- łyżkę
- 4 talerze głębokie

### Wykonanie:

Obieramy dynię ze skórki, usuwamy nasiona i miękki miąższ a resztę kroimy na mniejsze kawałki. Marchewkę obieramy za pomocą obieraczki do warzyw i kroimy również na kawałki, to samo robimy z czosnkiem i cebulą. Warzywa wrzucamy do garnka, dodajemy kostki rosółowe i gotujemy do miękkości. Na końcu całość blenderujemy, doprawiamy pieprzem, imbirem, papryką, cukrem i solą. Gotowy krem nalewamy do przygotowanych talerzy, nakładamy łyżką na środek zupy kleksa z śmietany i po kilka ziaren groszku ptysiewego.

Życzę smacznego 😊



















