

Krem z dyni z imbirem

data aktualizacji: 2020.10.01 autor: Redakcja



Składniki:

- kawałek dyni (wydrążona, bez pestek, sam miąższ)
- 3 marchewki
- 1 niewielka pietruszka
- część selera
- pół średniej cebuli
- 3 duże ziemniaki
- korzeń imbiru
- sól i pieprz

Wykonanie:

Dynię kroimy w drobną kostkę, dodajemy pokrojone marchewki, pietruszkę, kawałeczek selera, cebulę i ziemniaki. Wszystko razem gotujemy w niewielkiej ilości wody. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem oraz otartym korzeniem imbiru. Jeśli ktoś lubi, można jeszcze dodać wyciśnięty ząbek czosnku. Wszystko miksujemy lub blendujemy, żeby powstała konsystencja kremu. Dla dekoracji zupę można podawać z uszonymi pestkami dyni lub ziarenkami słonecznika.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37040-krem-z-dyni-z-imbirem>