

Zupa krem z dyni pikantna

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dynia na pikantnie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg mięszu dyni -
- 2 pory (biała część) -
- 1-2 ząbki czosnku -
- 4 szklanki bulionu z kurczaka -
- pół szklanki jogurtu naturalnego -
- po łyżeczce mielonego kminku i imbiru, sól, pieprz -
- 2 łyżki oliwy z oliwek -
- 2 łyżki posiekanych listków kolendry -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dokładnie umyte pory pokroic na cienkie plasterki, czosnek posiekac. Dynie pokroic w kostke. W rondlu rozgrzac oliwe, wrzucic czosnek i pory, chwile samzyc, dodac imbir i kminek. Mieszajac, smazyc przez 1-2 minuy, dodac dynie, posypac sola i pieprzem, wymieszac, wlac bulion, doprowadzic do wrzenia, a pozniej gotowac na niewielkim ogniu ok 30 minut. Przestudzic, zmiksowac, doprawic do smaku, podgrzac, wymiezzac z jogurtem. Przed podaniem posypac kolendra.

