



Krem z dyni z imbirem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Dynię obierz i pokrój w kostkę. Cebulę drobno posiekaj, a imbir zetrzyj na tarce.

Krok 2
Na oliwie podsmaż cebulę i imbir. Dodaj dynię i smaż przez 5 minut.

Krok 3
Zalej całość bulionem i gotuj do miękkości.

Krok 4
Dodaj mleko i dopraw solą oraz pieprzem. Zblenduj na gładki krem. Podawaj z grzankami. Smacznego!

Składniki:

- 500 g dyni hokkaido
- 500 ml bulionu warzywnego
- 200 ml mleka UHT Łaciate 2%
- 2 cm kawałek świeżego imbiru
- 1 cebula
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- sól
- pieprz

Dodatkowo:

grzanki