



Pikantna zupa krem z dyni i marchewki

Autor: Śnieżynka

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Dynię i paprykę umyć, osuszyć, pokroić na kawałki, usunąć gniazdanasienne. Razem z papryczką chili ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego do 190°C piekarnika i piec do miękkości (około 30-40 minut). Następnie ostudzić i obrać ze skórki.

Krok 2

Ziemniaki i marchewkę obrać, pokroić w półplasterki. Na patelni rozgrzać masło i olej wsypać ziemniaki , marchewkę, posiekaną cebulę i czosnek, mieszając smażyć około 5 minut. Przełożyć do garnka, wlać wywar z kurczaka i gotować do miękkości warzyw. Połączyć z papryką i dynią (papryczkę chili dodawać według własnego uznania).

Krok 3

Wszystko razem zmiksować na gładki krem, doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny, zagotować. Podawać z dodatkiem śmietany.

Składniki:

- ½ kg dyni Hokkaido
- 20 dag marchewki
- 10 dag ziemniaków
- 1 czerwona papryka
- papryczka chili
- 1 średnia cebula
- 1 łyżka masła łaciate
- 1 łyżka oleju
- 1 ząbek czosnku
- 250-300 ml wywaru z kurczaka
- Sól
- Pieprz
- Sok z cytryny
- Śmietana