



Zupa krem z dyni z mleczkiem kokosowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Ostra zupa z dyni, której smak delikatnie łagodzi mleczko kokosowe. Idealnie sprawdzi się na jesienne dni. Posmakuje każdemu, kto lubi pikantną kuchnię.

Przygotowanie

Krok 1

Dynię kroimy w kostkę. Cebulę obieramy i drobno siekamy.

Krok 2

Cebulę szklimy na maśle. Dodajemy dynię i razem podsmażamy.

Krok 3

W garnku gotujemy wodę, dodajemy dynię z cebulką i przyprawy. Gotujemy przez ok. 10 minut.

Krok 4

Po tym czasie całość blendujemy i dodajemy mleczko kokosowe. Gotujemy jeszcze ok. 5 minut.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki

- 1 kg obranej ze skórki dyni
- 1 szklanka mleczka kokosowego
- 1 szklanka wody
- 3 łyżki masła klarowanego
- 1 cebula
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżka curry
- 1 łyżeczka imbiru
- ½ łyżeczki chili