



Zupa z dyni na ostro

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa z dyni na ostro to danie z grupy pikantnych potraw. Polecane dla wielbicieli dobrze doprawionych zup. Warto ją przygotować, chociażby ze względu krótki czas wykonania i niesamowity smak.

Danie: **Zupy,**

Osób: **3**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Dynię obieramy, oczyszczamy i miąższ kroimy w kostkę, zalewamy wodą i gotujemy do momentu, aż będzie miękka.

Krok 2

Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę, zalewamy wodą i gotujemy do momentu, aż będą miękkie. Następnie ziemniaki łączymy z dynią i całość blendujemy.

Krok 3

Zupę doprawiamy do smaku przyprawami oraz tartym chrzanem, następnie gotujemy przez ok. 15 minut. Dodajemy śmietankę łaciatą zmieszaną z 4 łyżkami zupy, mieszamy i gotujemy przez 3 minuty.

Krok 4

Zupę możemy podawać np. ze świeżym pieczywem i przyozdobić kleksem śmietanki łaciatej.

Składniki:

- 500 g dyni
- 3 ziemniaki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka papryki ostrej
- 1 łyżka curry
- 1 łyżeczka tartego chrzanu
- 1 szklanka Śmietanki Łaciatej 18%