



Krem z dyni i żółtej papryki

Autor: Małgorzata Pankiewicz

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki, marchewkę, cebulę i czosnek obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej i masło, wrzucamy pokrojone warzywa i mieszając, podsmażamy 5 - 10 minut. Przekładamy do garnka i dodajemy pokrojoną w kostkę dynię oraz paprykę pozbawioną gniazd nasiennych pokrojoną w paseczki. Zalewamy wszystko bulionem i gotujemy ok. 25 minut, do miękkości warzyw. Dodajemy słodką i ostrą paprykę, kurkumę, cynamon oraz sól i pieprz do smaku. Zupę miksujemy blenderem na gładki krem. Dodajemy śmietankę UHT i ponownie zagotowujemy. Ewentualnie doprawiamy do smaku. Podajemy z grzankami.

600 g dyni bez skórki i gniazd nasiennych

2 żółte papryki

2 ziemniaki

1 marchew

1 cebula

1 duży ząbek czosnku

2 łyżki masła ŁACIATE

2 łyżki oleju

1 ½ litra bulionu warzywnego lub drobiowego

½ łyżeczki słodkiej, mielonej papryki

½ łyżeczki ostrej, mielonej papryki

½ łyżeczki kurkumy

duża szczypta cynamonu

sól i pieprz do smaku

100 ml śmietanki UHT ŁACIATA 30%