



Krem z dyni z kurkami i boczkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Prawdziwa złota polska jesień na talerzu - zupa krem z dyni z podsmażonymi kurkami oraz boczkiem. Świetnie smakuje i wspaniale rozgrzewa, dodatkowo jest banalnie prosta w przygotowaniu. Warto przygotować więcej puree z dyni, porcjować je i zamrozić. Dzięki temu szybko przygotujemy zupę, kiedy tylko najdzie nas ochota.

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę pokroić w kostkę, a czosnek w plasterki. W garnku rozgrzać olej, wrzucić cebulę oraz czosnek i smażyć do zeszklenia się cebuli. Wlać puree i bulion. Gotować na małym ogniu 10 minut. Doprawić solą, pieprzem i zblendować na gładko.

Krok 2

Kurki oczyścić, większe grzyby przekroić na pół. Boczek pokroić w drobną kostkę.

Krok 3

Na rozgrzaną patelnię wrzucić boczek. Smażyć, aż stanie się chrupki, atłuszcz się wytopi. Zsunąć z patelni na ręcznik papierowy.

Krok 4

Na patelnię po boczku włożyć masło i kurki. Smażyć około 5 minut, a następnie posolić i popieprzyć.

Krok 5

Zupę rozlać do talerzy. Posypać boczkiem i kurkami.

Danie: **Zupy**,

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 400 ml puree dyniowego,
- 200 ml bulionu warzywnego lub drobiowego,
- 1 cebula,
- 2 ząbki czosnku,
- 2 łyżki oleju rzepakowego,
- sól i świeżo zmielony pieprz

Dodatkowo:

- 100 g kurek,
- 100 g wędzonego boczku w kawałku,
- 1 łyżka masła łaciate,
- sól i świeżo zmielony pieprz