

Zupa krem z dyni pikantna

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dynia na pikantnie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg mięszu dyni -
- 2 pory (biała część) -
- 1-2 ząbki czosnku -
- 4 szklanki bulionu z kurczaka -
- pół szklanki jogurtu naturalnego -
- po łyżeczce mielonego kminku i imbiru, sól, pieprz -
- 2 łyżki oliwy z oliwek -
- 2 łyżki posiekanych listków kolendry -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dokładnie umyte pory pokroić na cienkie plasterki, czosnek posiekać. Dynie pokroić w kostkę. W rondlu rozgrzać oliwę, wrzucić czosnek i pory, chwilę samzyc, dodać imbir i kminek. Mieszać, smażyć przez 1-2 minuty, dodać dynie, posypać solą i pieprzem, wymieszać, wlać bulion, doprowadzić do wrzenia, a później gotować na niewielkim ogniu ok 30 minut. Przestudzić, zmiksować, doprawić do smaku, podgrzać, wymiezzac z jogurtem. Przed podaniem posypać kolendra.

