

Zupa z dyni

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- kawałek dyni - około 70 dag
- cebula - 1 szt.
- wywar z kurczaka - 4 filiżanki
- odtłuszczone mleko - 4 łyżka(i)
- oliwa z oliwek - 1 łyżka(i)
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Dynię obrać, pokroić na średniej wielkości kawałki.
2. Cebulę obrać, drobno posiekać.
3. Do garnka wlać oliwę z oliwek, podgrzać, wrzucić cebulę, zeszklić, żeby była miękka.
4. Dodać pokrojoną dynię, zalać wywarem z kurczaka, gotować na średnim ogniu przez 25 minut, ostudzić.
5. Zmiksować zupę na jednolitą, płynną masę.
6. Przyprawić solą oraz pieprzem, dodać mleko i podgrzać.
7. Zupę podawać gorącą z ugotowanym makaronem, posypać szczypiorkiem.

