

Krem z dyni z imbirem

Czas przygotowania:

ok 45 min

Dla ilu osób:

Poziom trudności:

Średni

miąższ z dyni

600 g

imbir

10 g

czosnek

3 ząbki

kurkuma

0,5 łyżeczki

woda

700 ml

mleko kokosowe

200 ml

sól

ido smaku

pieprz

ido smaku

bulion warzywny

2 kostki

papryka słodka mielona

2 łyżeczki

Krem z dyni i imbiru to świetna propozycja na przygotowanie zupy o zdecydowanie jesiennym charakterze na chłodniejsze dni. Dynia jest bogata w karoten a w połączeniu z imbirem tworzą świetny duet.

1. Przygotowanie

Dynię kroimy w kostkę i podsmażamy w rondlu z dodatkiem masła, czosnku. Miękką dynię blendujemy na jednolitą masę.