Krem z dyni

data aktualizacji: 2019.08.31 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 kg dyni
- 1 marchew
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- ¾ litra bulionu drobiowego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz
- 4 łyżki śmietany 18%

Przygotowanie:

Dynię obrać, usunąć pestki, pokroić na kawałki. Marchew, cebulę i czosnek pokroić na mniejsze kawałki. W garnku z grubym dnem rozgrzać oliwę z oliwek, wrzucić warzywa i smażyć parę minut, ciągle mieszając.

Zalać bulionem i gotować do miękkości warzyw. Całość zblendować na gładki krem. Przyprawić solą i pieprzem.

Podawać z kleksem ze śmietany.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/33025-krem-z-dyni