

Zupa dyniowa

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smaczny obiadek :)

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 15 dag
- dynia - 20 dag
- mała cebula - 1 szt.
- dymka - 1 szt.
- olej - 1 łyżka(i)
- bulion - 1 szkl.
- parówka - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- świeży tymianek - kilka listków

Etapy przyrządzania:

1. Obrać i pokroić ziemniaki. Dynię obrać, wyjąć pestki, pokroić miąższ. Cebulę posiekać. Na oleju usmażyć cebulę, ziemniaki i dynię (5 minut). Przyprawić, zalać bulionem i zagotować. Pozostawić jeszcze na małym ogniu przez 15 minut.
2. Łyżką cedzakową wyjąć z zupy kilka kawałków ziemniaka i dyni a pozostałe warzywa zmiksować w wywarze. Do zmiksowanej zupy dodać pokrojoną w krążki dymkę. Gotować jeszcze 3-4 minuty. Wrzucić pokrojoną parówkę i odłożone warzywa. Jeszcze raz przyprawić i posypać listkami tymianku.