ANIA STARMACH

Zupa dyniowa

Co kupić?

	Zupa
1	mała dynia hokkaido (ok. 500-700 g)
400ml	mleka kokosowego
300ml	bulionu warzywnego (polecam rosół z dnia poprzedniego lub po prostu wodę)
4	pomidory
	Pulpeciki
400g	piersi z kurczaka
2	ząbki czosnku
1	szalotka
1	łyżka podprażonych orzechów włoskich
1	łyżka podprażonych pestek dyni
1	łyżeczka tartego imbiru
	słodka papryka, ostra papryka, kurkuma
	świeża kolendra lub pietruszka

Jak przygotować?

1. Dynię pokrój w grubą kostkę, umieść na blasze do pieczenia. Dodaj pokrojone w połówki pomidory i 2 ząbki czosnku, odrobinę oliwy z oliwek, sól, pieprz. Włóż do piekarnika o temperaturze 190 stopni na 25 minut.
2. Mleczko koksowe podgrzej. Dodaj podpieczoną dynię, pomidory i bulion. Zagotuj i zmiksuj na gładki krem.
3. Mięso kurczaka zmiel dwukrotnie w maszynce do mięsa lub podziel na kawałki i zblenduj je blenderem (tylko nie blenduj za długo, aby mięso nie straciło całkiem swojej konsystencji).

4. Zmielone mięso wymieszaj z przyprawami, posiekanymi orzechami i pestkami dyni, tartym imbirem oraz z podsmażoną na oliwie posiekaną szalotką, całość dopraw solą i pierzem. Z masy lep pulpeciki wielkości orzecha włoskiego.
5. Do gotującej się zupy wrzucaj pojedynczo pulpeciki. Gotuj około 15 minut.
6. Podawaj z pietruszką lub kolendrą.