

ANIA STARMACH

Zupa dyniowa z gruszką

Co kupić?

- 1kg dyni hokkaido
- 200ml śmietanki kremówki
- 150ml białego wina
- 1.5l bulionu warzywnego
- 3 miękkie gruszki
- 3 szalotki
- 2 łyżki płatków migdałów
- 1 łyżka oleju z pestek winogron
- garść orzechów włoskich
- cynamon
- gałka muszkatołowa

Jak przygotować?

1. Dynię i gruszki pokrój w kostkę, nie musisz obierać ich ze skórki.
2. Olej z pestek winogron rozgrzej w rondlu o grubym dnie, podsmaż pokrojone szalotki. Dodaj dynię, a po chwili gruszki, dodaj przyprawy, a następnie wino.
3. Gdy większość płynu odparuje, dodaj bulion. Gotuj około 30 minut, aż dynia stanie się miękka.
4. Całość zblenduj, dodaj śmietankę i ponownie zagotuj.
5. Podawaj z grillowanymi płatkami migdałów i orzechami włoskimi.