
Zupa z dyni 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3661 razy.

Robie taka zupe w zimne dni, do niej podaje grzanki zrobione na masle z ziolami.

2 szklanki pokrojonych na plastry porow, tylko czesci biale i jasno zielone

1 zabek czosnku

2 lyzki dobrej oliwy

4 szklanki kawalkow dyni, najlepiej malej (albo jakiejs innej, niz zwykla, pomaranczowa dynia - ja uzywam takiej, ktora ma bezowa skore w glębokie pionowe faldy)

3 szklanki rosolu

2-3 liscie lubczyku lub kostka maggi

lisc bobkowy

1 lyzka sosu sojowego

sol, pieprz do smaku

W glębokim garnku pory zeszklic na oliwie, dodac pokrojony czosnek, zeszklic. Dodac dynie, podsmażyc chwile. Dodac pozostale skladniki, dusic mieszajac od czasu do czasu, az dynia sie rozleci, okolo 45 minut. Przepuscic przez sito lub zmiksowac w blenderze, az sie osiagnie gesta, glądka zupe. Doprąwic do smaku.

Grzanki posypac na talerzu.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)