

Krem z dyni

(przepis na ok. 2 litry kremu)

Składniki

- 2 kg dyni
- 1,5 l bulionu/rosolu
- 1 łyżka masła
- 1 duża cebula
- 0,5 szklanki śmietany kremówki
- pół pęczka natki pietruszki
- sól, pieprz, curry, imbir, chili do smaku

Sposób przygotowania

1. Dynię obieramy, wykrawamy gniazda nasienne i kroimy w kawałki. Cebulę siekamy w kosteczkę. Na rozgrzane masło (w sporym garnku) wrzucamy cebulkę i chwilę smażyjemy, dodajemy dynię i razem smażyjemy przez 5–6 min. Zalewamy całość bulionem, gotujemy do miękkości dyni. 2. Przyprawiamy do smaku, blenderujemy i w razie potrzeby jeszcze raz doprawiamy. Podajemy według uznania – z grzankami, pestkami dyni lub groszkiem ptysiowym, z kleksem ze śmietany, posypujemy posiekaną natką pietruszki.

Kolo Gospodyń Wiejskich Glinne

