



Z dyni zrobisz nie tylko ozdoby na Halloween!

data aktualizacji: 2014.09.18



- Mam w przydomowym ogródku trochę dyni - napisała do nas nasza Czytelniczka, pani Małgorzata. - W tym roku zasiałam ją po raz pierwszy, bo przypomniał mi się smak pysznej domowej zupy, którą kiedyś późnym latem gotowała moja mama. Zatemskniłam za tym smakiem i w tym roku zamierzam go odtworzyć w mojej kuchni. Publikujemy nadesłany przepis.

Jest prosty, choć dość czasochłonny. Jeśli lubimy smak dyni, to naprawdę warto poświęcić kilka chwil na przygotowanie tej zupy. Jest aromatyczna i sycąca, doskonała na późne lato i wczesną jesień.

Składniki:

Dynia 1,5 kilograma Cebula 100 gramów Ziemniaki 200 gramów Marchew 100 gramów Imbir w proszku 1 łyżeczka Curry 2 łyżeczki Papryka słodka 2 łyżeczki Papryka ostra 1 łyżeczka Czosnek 3 ząbki Masło 100 gramów

Sposób wykonania:

Marchew, ziemniaki i cebulę należy obrać i pokroić w kostkę. Tak przygotowane [warzywa](#) podsmażamy na maśle w garnku, w którym zamierzamy robić zupę (danie jednogarnkoweJ). W tym czasie przygotowujemy dynię. Musimy obrać ją ze skóry i pozbyć się włóknistego środka. Potrzebna nam będzie tylko część właściwa między skórą a miąższem. Przygotowaną dynię kroimy w kostkę i dorzucamy do reszty warzyw. Dodajemy przyprawy: curry, paprykę ostrą, słodką, imbir i czosnek przeciśnięty przez prasę. Podsmażamy całość przez 10 minut. Następnie dolewamy szklanę wody. Nie dolewajmy od razu zbyt dużo, aby zupa nie zrobiła się rzadka. Całość gotujemy około 10 minut pod przykryciem. Gdy [warzywa](#) będą miękkie wszystko miksujemy blenderem na gładką masę. Jeżeli trzeba, dolewamy jeszcze trochę wody do osiągnięcia pożądanego konsystencji, dodajemy sól, pieprz i inne przyprawy do smaku.

To wszystko! Pyszna letnio-jesienna zupa gotowa. Najlepiej smakuje z czosnkową grzanką, ozdobiona kleksem ze śmietany.

Dyni na pewno starczy mi jeszcze na inne dania. Problem tkwi w tym, że nie bardzo wiem, co jeszcze można zrobić z tym warzywem. Wygląda co prawda pięknie, ozdabiając moje parapety, ale wolałabym wrzucić ją do garnka i wysmażyć coś pysznego. Może inni Czytelnicy mają sprawdzone przepisy?

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/51502-z-dyni-zrobisz-nie-tylko-ozdoby-na-halloween>