

Gęsta zupa dyniowa

3 porcje 26 minut

Składniki

- 400 g dyni, obranej i pokrojonej w kostkę
- 500 ml wody
- 100 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 50 g cebuli, obranej i pokrojonej w kostkę
- 50 ml mleka
- 20 g orzechów nerkowca
- 50 g sera
- 20 g masła
- 15 g cukru pudru

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. W kielichu do gotowania umieść 250 ml wody, 400 g dyni, 100 g ziemniaków, 50 g cebuli, 50 ml mleka, 20 g orzechów nerkowca, 50 g sera, 20 g masła, 15 g cukru pudru.
3. Smaż saute.
4. Dodaj pozostałe 250 ml wody.
5. Zmiksuj.

6 Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.

7 Ugotuj.

8 Gotowe do podania! Smacznego!