

Jesienna zupa z dyni i pieczonej papryki

4 porcje 45 min

Składniki

- 400g pokrojonej w kostkę dyni
- 3 małe, pokrojone marchewki
- 3 pokrojone, średniej wielkości pomidory (np. pomarańczowe, w sezonie)
- 3 upieczone, pozbawione skóry papryki
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- 500-600 ml bulionu warzywnego lub drobiowego
- przyprawy: sól, świeżo mielony pieprz, suszony lub świeży tymianek, świeża natka pietruszki

Przygotowanie

1. Papryki pieczemy w całości, wyjmujemy, przykrywamy na kilka minut folią aluminiową, a następnie zdejmujemy z nich skórkę.

   15 min 200

2. W naczyniu głównym umieszczamy składniki : pokrojoną, dynię, marchewkę, pomidory, ząbki czosnku i masło.

   4 min 100

3. Dodajemy upieczone papryki, wlewamy bulion (tak aby zakryć warzywa) i gotujemy.

   30 min 100 2

4. Zupę doprawiamy według własnych upodobań i miksujemy na gładki krem.

5. Podajemy z grzankami lub bagietką i świeżą natką pietruszki (idealnie smakuje także z pokruszonym serem feta lub kozim).