



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).