

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

ZUPA KREM Z DYNI

Składniki:

- 1,5 litra bulionu
 - 1,5 kg dyni
 - 1 cebula
 - 1 marchewka
 - 2 ząbki czosnku
- gałka muszkatołowa
- sól, pieprz, cukier
 - 2 łyżki oleju
- groszek ptysiowy lub grzanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Na oleju zeszklij cebulę i czosnek, dodaj drobno pokrojone marchewkę i dynię.
- Całość zalej bulionem i zagotuj. Potem zmniejsz ogień, przykryj zupę i tak gotuj jeszcze ok. 30 minut, mieszając od czasu do czasu.
- Po tym czasie zupę zmiksuj na krem, i dopraw gałką, solą, pieprzem i cukrem do smaku. Podawaj z grzankami lub groszkiem ptysowym.

DYNIA W OCCIE

Składniki:

- Średnia dynia,
- 6 szt. goździków
- 0,5l octu 10%
- 2 litry wody
- 1 kg cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Obrać dynię i pokroić w kostkę
- Zagotować syrop z pozostałych składników i wrzucić dynię.
- Gotować aż dynia zmieni kolor i zrobi się krystaliczna (około 15 minut)
- Włożyć dynię w słoiki, wyjąć z syropu goździki i zalać.
- Postawić słoiki na wieczkach

RADA: Goździków nie wkłada się do słoików aby owoce/warzywa nie ściemniały.

SMACZNEGO!