

Krem dyniowy z chipsami jarmużu

SKŁADNIKI:

- 3 duże marchewki kroimy
- 6 dużych ziemniaków
- 1 duża cebula
- dynia
- seler
- pietruszka
- liść laurowy
- ziele angielskie
- jarmuż
- sól, pieprz
- czerwona papryka: słodka i ostra
- kurkuma
- śmietana

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Marchewki, ziemniaki i cebulę kroimy na kawałki,
2. Podsmażamy warzywa do lekkiego zarumienienia.
3. W międzyczasie gotujemy wywar z dodatkiem liści selera, pora, pietruszki i liścia laurowego i ziela angielskiego.
4. Po zagotowaniu wyjmujemy liście oraz ziele (wywaru musi być tyle aby przykryć warzywa) dodajemy podsmażone warzywa i pokrojoną w kostkę dynię.
5. Gotujemy do miękkości.
6. Przyprawiamy solą i pieprzem, czerwoną papryką słodką i ostrą oraz kurkumą.
7. Blendujemy wszystko na puree.
8. Dodajemy łyżkę jogurtu lub śmietany.

