

Krem z dyni i cukinii z chipsami salami

SKŁADNIKI:

- ½ dyni Hokkaido,
- 1 cukinia,
- 1 ziemniak
- 800 ml wywaru warzywnego,
- 1 cebula,
- 2 ząbki czosnku,
- kurkuma
- tymianek,
- sól i pieprz,
- salami i olej do smażenia.

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Dynie, cukinie, ziemniaka pokroić w kostkę.
2. Cebulę pokroić w drobną kosteczkę, podsmażyć, aż się zeszkli.
3. Następnie dodać dynię, cukinię, ziemniaka i smażyć około 5-7 min pod koniec smażenia dodać tymianek, kurkumę, przeciśnięty przez praskę czosnek, sól i pieprz.
4. Zalać podsmażone warzywa bulionem i gotować do miękkości warzyw.
5. Na koniec wszystko zblendować.
6. Salami pokroić w paseczki i smażyć na suchej patelni.
7. Krem z dyni podać z kleksem jogurtu naturalnego, pestkami dyni i chipsami z salami.

