

Meksykańska zupa z dyni

SKŁADNIKI:

ZUPA:

- 40 dag cebuli
- 20 dag bekonu
- 2 łyżki oleju
- 1 kg dyni
- pół szklanki soku pomarańczowego
- 2 szklanki bulionu drobiowego
- 2 łyżeczki kurkumy
- sól, pieprz
- papryczka chili
- szklanka śmietany kremówki
- świeże liście kolendry

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Cebulę obrać, pokroić w kostkę. Zeszklić na rozgrzanym oleju.
2. Dodać pokrojony w drobną kostkę bekon, podsmażyć.
3. Dynię obrać, usunąć pestki, miąższ pokroić w małe kawałki. Dodać do cebuli z bekonem i dusić około 5 minut. Zalać bulionem i sokiem pomarańczowym, zagotować. Doprawić kurkumą, solą i pieprzem.
4. Dusić pod przykryciem około 30 minut.
5. Całość zmiksować.



