

Pomarańczowy krem warzywny

SKŁADNIKI:

- 1 litr wody/ wrzątek/
- 2 słodkie ziemniaki
- 1 marchewka
- 250 g dyni
- 1 cebula
- 1 łyżeczka imbiru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1/2 gruszki
- przyprawy: pieprz, papryka łagodna, ziele angielskie, listek laurowy
- 20 g masła
- kawałek pora
- śmietana 18%
- syrop klonowy

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Dynię obrać ze skórki, usunąć nasiona, miąższ pokroić w kostkę.
2. Ziemniaki, cebulę oraz marchewkę obrać i też pokroić w kostkę.
3. W garnku zeszklić na maśle pokrojoną cebulę oraz imbir. Dodać dynię, ziemniaki oraz marchew. Smażyć co chwilę mieszając przez ok. 5 minut. Zalać wrzątkiem.
4. Dodać wszystkie przyprawy oraz pora i gotować do momentu aż wszystkie warzywa będą miękkie, około 20 minut.
5. Wyciągnąć ziele angielskie, listek laurowy i pora.
6. Zmiksować ugotowane warzywa i w razie potrzeby dodać jeszcze przyprawy.
7. Gruszkę pokroić i usmażyć na syropie klonowym.
8. Zupę podawać z łyżką śmietany oraz usmażoną gruszką.

