

Krem dyniowy

Składniki:

- 1 kg świeżej dyni
- 1 cebula
- ząbek czosnku
- skórka i sok z pomarańczy
- 6 gałązek świeżego tymianku
- sól, pieprz
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 l wywaru z warzyw

Przygotowanie:

Cebulę i czosnek posiekać, podsmażyć na oliwie i dodać pokrojoną w kostkę dynię. Dusić około 10 min, często mieszając. Wlać wywar z warzyw, dodać tymianek i gotować 20 min. Zdjąć z ognia, zmiksować dodając sok i skórkę z pomarańczy, cukier, sól i pieprz. Wlać do miseczek, dekorując paseczkami skórki pomarańczowej, uduszonej w 2 łyżkach wody zmieszanej z cukrem trzcinowym.

Daj się skusić i poznaj efekt ErgoMixx!



Nóż QuattroBlade o 4 ostrzach idealnie zmiksuje każdą zupę - krem.



BOSCH
Technologia bliżej nas