**ZUPA- KREM Z DYNI**



1-1.5 kg dyni bez skóry i pestek

Cebula

Pietruszka

Marchewka

Papryczka chili

Seler

Ziemniaki

Ząbek czosnku

Łyżka masła

Łyżka oliwy

Szklanka bulionu warzywnego

Liść laurowy

Ziele angielskie

Kminek

Mielony imbir

Tymianek suszony

Słodka papryka

Sól

Pieprz

Marchew, pietruszkę, seler, ziemniaki kroimy w kostkę. Cebulę, czosnek, papryczkę drobno siekamy. Oczyszczoną dynię drobno siekamy. Na rozgrzanym tłuszczu szklimy cebulę i czosnek, dodajemy papryczkę i pozostałe warzywa. Obsmażamy aż nabiorą złotego koloru. Dodajemy pokrojoną dynię i smażymy przez 3 min. Dodajemy przyprawy i dokładnie mieszamy. Dolewamy około 1 litr wody i bulion warzywny. Gotujemy pod przykryciem, mieszając do miękkości warzyw ok. 20- 25 min. Całość blendujemy na gładką masę. Podajemy z grzankami i łyżką jogurtu naturalnego.