

# Zupa krem z dyni z grzankami

Jak zrobić krem z dyni? Nic prostszego! Tak naprawdę wystarczy wrzucić dynię do garnka, zalać wodą, zmiksować przy użyciu blendera i doprawić wedle uznania. Poniżej wersja nieco bogatsza, bo [krem z dyni na mleczku kokosowym](#), który lubię najbardziej. Sprawdźcie też inne [przepisy na zupy](#).

## Zupa krem z dyni z grzankami

ok. 2 kg dyni hokkaido (przed obraniem)

cebula

3 ząbki czosnku

3 łyżki oleju

ok. 2 litry wody lub bulionu

mleczko kokosowe

sól, pieprz czarny i ziołowy, suszony imbir, kolendra

łyżeczka czerwonej pasty curry

do podania:

kilka kromek chleba

sól z płatkami chilli

Dynię pokroić razem ze skórą na kilku cm kawałki (usunąć miąższ z pestkami).

Cebulę posiekać w piórka, a czosnek w plasterki.

W większym garnku rozgrzać olej i przesmażyć na nim cebulę aż się zeszkli.

Wrzucić dynię, czosnek i 2 minuty razem smażyć, a potem zalać całość wodą lub bulionem (tuż nad warzywa).

Gotować zupę do miękkości warzyw około 20 minut.

Przy użyciu blendera zmiksować zupę na gładko, wlać mleczko kokosowe i całość doprawić wszystkimi przyprawami oraz ostrą pastą curry.

Zagotować i gotować około 5 minut.

W międzyczasie pokroić chleb na grzanki, które wrzucić na rozgrzaną patelnię z odrobiną oleju.

Przesmażyć grzanki z każdej strony aż się zrumienią, a na koniec posypać je solą z płatkami chilli.

Podawać zupę posypaną grzankami.

*dusiowakuchnia.pl*

