

Ostry krem z dyni

Czego potrzebujesz:

- 1 dynia (3 kg)
- 3 szklanki wody
- ½ szklanki mleka
- 3 ząbki czosnku
- 1 kostka bulionowa
- 2 listki laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 1 średnia cebula
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka białego pieprzu
- ½ łyżeczki pieprzu cayenne /czyt. kajen/
- 2 łyżki sosu sojowego
- 5 łyżek śmietany 18%
- płatki migdałowe do posypania

Jak to zrobić:

Dynię oczyszczamy z pestek, obieramy i kroimy na duże kawałki. Następnie wkładamy do garnka, zalewamy wodą i mlekiem, dodajemy obrane ząbki czosnku (w całości), kostkę bulionową, listki i ziele angielskie.

Gotujemy około pół godziny, po czym wyjmujemy listki i ziele, a wrzucamy pokrojoną w kostkę i podsmażoną na oliwie cebulę, słodką paprykę, biały pieprz, pieprz cayenne i sos sojowy, zagotowujemy. Całość przelewamy do blendera i miksujemy (jeśli wody jest zbyt dużo, odcedzamy dynię wraz z pozostałymi składnikami, zostawiając płyn w garnku, aby w razie potrzeby dodać go później) lub miksujemy bezpośrednio w garnku na jednolitą masę. Dodajemy śmietanę i jeszcze raz zagotowujemy. Przed podaniem posypujemy płatkami migdałowymi. Tak przygotowany krem z dyni możemy też podać z grzankami.

Smacznego!