

Krem z dyni

Składniki (ok. 10 porcji):

1 średnia dynia

2 średnie cebule

50 ml miodu

Imbir do smaku

Sok z 2 pomarańczy

masło

Cukier, sól, pieprz biały do smaku

Bulion warzywny (ok. 150 ml)

Przygotowanie:

Dynię obieramy ze skóry i kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w kostkę. Wszystko razem z imbirem podsmażamy na maśle. Dolewamy bulion i gotujemy do miękkości. Do smaku dodajemy miód, cukier. Gdy dynia jest już miękka – blendujemy.