



Gęsta zupa dyniowa

3 porcje

26 minut

Składniki

- 400 g dyni, obranej i pokrojonej w kostkę
- 500 ml wody
- 100 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 50 g cebuli, obranej i pokrojonej w kostkę
- 50 ml mleka
- 20 g orzechów nerkowca
- 50 g sera
- 20 g masła
- 15 g cukru pudru

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

W kielichu do gotowania umieść 250 ml wody, 400 g dyni, 100 g ziemniaków, 50 g cebuli, 50 ml mleka, 20 g orzechów nerkowca, 50 g sera, 20 g masła, 15 g cukru pudru.

3

Smaż saute.

4

Dodaj pozostałe 250 ml wody.

5

Zmiksuj.

6

Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.

7

Ugotuj.

8

Gotowe do podania! Smacznego!