

Тиквена крем супа с масло гхи

Време за приготвяне: 40 мин.

Продукти за 10 порции:

1 кг тиква
50 г масло гхи
20 мл олио
1 глава лук
100 г целина (глава)
1л. зеленчуков бульон
100 г крема сирене
100 мл сметана
30 г тиквено семе

Приготвяне:

Сварете зеленчуков бульон. Лука и целината нарежете на ситно и задушете за кратко в маслото. Добавете изчистената тиква, нарязана на едри кубчета, с част от бульона и я задушете, докато омекне. Овкусете със сол и черен пипер. Пасирайте я и върнете на огъня. Добавете последователно сиренето, сметаната и щипка индийско орехче. Оставете за 5 мин.

Сервирайте супата с белени тиквени семки, печени на сух тиган с малко тиквено олио и зеленчукова брускета.

*Тиквена крем супа с масло гхи
"Бързо, лесно, вкусно" - 09.11.2017*

