**ZUPA DYNIOWA**

**SKŁADNIKI:**

* 750 g dyni (waga po obraniu)
* 250 g ziemniaków
* 2 pomidory
* 3 szklanki bulionu
* 1 cebula
* 2 ząbki czosnku
* 2 łyżeczki przyprawy curry w proszku
* 1 łyżeczka kurkumy
* 2 łyżki oliwy
* 1/2 szklanki śmietanki 18% do zup
* pietruszka do dekoracji

**Wykonanie:**

* Dynię obrać ze skórki, usunąć nasiona, miąższ pokroić w kostkę. Ziemniaki obrać i też pokroić w kostkę.
* W większym garnku na oliwie zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę oraz obrany i pokrojony na plasterki czosnek. Dodać dynię i ziemniaki, doprawić solą i smażyć co chwilę mieszając przez ok. 5 minut. Pod koniec dodać curry i kurkumę.
* Wlać gorący bulion, przykryć i zagotować. Zmniejszyć ogień do średniego i gotować przez ok. 10 minut.
* Świeże pomidory sparzyć i obrać. Miąższ pokroić w kosteczkę i dodać do zupy.
* Wymieszać, przykryć i gotować przez ok. 10 minut lub dłużej, do miękkości warzyw. Zmiksować w blenderze z dodatkiem śmietanki.

