

Crocktoberowy Krem z dyni i wędzonych śliwek

Pyszna zupa dyniowa ze śliwkowym twistem.

 Czas na High: 2H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 4H

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 4 łyżki oliwy lub klarowanego masła
- 1 duża cebula, obrana i pokrojona w piórka
- 2 ząbki czosnku posiekane
- 50 g posiekanych suszonych śliwek
- 1 kg obranej i pokrojonej dyni
- 1,5 bulionu warzywnego
- sól
- Odrobina zmielonej gałki muskatołowej
- łyżka octu balsamicznego
- Kilka gałązek świeżego majeranku
- pieprz
-



Wykonanie:

W garnku rozgrzej delikatnie tłuszcz, dodaj cebulę i kiedy ta się zeszkli dorzuć czosnek oraz śliwki. Smaż na małym ogniu przez kilka minut. Przełóż całość do misy wolnowaru, następnie dodaj dynię oraz majeranek, a całość zalej bulionem. Posól i ustaw tryb HIGH na 2 godziny.

Dopraw gałką, octem, majerankiem oraz pieprzem. Całość zmiksuj.

Świetnym dodatkiem jest pesto z natki pietruszki.