Kremowa zupa dyniowa

Pyszna zupa na jesień. Przepis zwyciężył w konkursie Crocktober 22

Czas na High: 2H
Czas na Low: 0 -
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 20

Składniki

- Dynia Hokkaido ok 1 kg
- 2 szklanki bulionu warzywnego
- 1 cebula
- 2 marchewki
- 3 ząbki czosnku
- 2 gruszki
- 1 łyżeczka soli
- Szczypta pieprzu
- Szczypta oregano i tymianku
- 3 łyżki oliwy
- Sok z połowy cytryny
- łyżka masła klarowanego
- Pół szklanki tłustego mleka



Wykonanie:

Dynię dokładnie umyć, ponieważ pieczona będzie ze skórką. Następnie odciąć ogonek, przekroić dynię na pół, wyjąć miąższ z pestkami. Pokroić dynię na szerokie plastry, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, polać oliwą, posypać solą i ziołami. Ząbki czosnku bez obierania, położyć obok dyni. Piec 30 min w temp 180 st. Podczas gdy dynia się piecze, obrać cebulę, marchew i gruszki, zetrzeć na tarce na grubych oczkach i dusić na maśle klarowanym przez kilka minut. Następnie przełożyć warzywa z gruszką do misy wolnowaru, podlać bulionem. Upieczoną dynię razem z obranym czosnkiem włożyć do misy wolnowaru, dodać mleko. Dodać pieprz, sok z cytryny.
Ustawić tryb HIGH na 2h.
Całość zmiksować.

Zwycięski przepis w Konkursie Crocktober 22 nadesłany przez Panią Justynę