



ZUPA KREM Z DYNII Z MLECZKIEM KOKOSOWYM

Składniki:

- 1 szklanka kostek upieczonej dyni
- 1 mała szalotka
- 1/2 ząbka czosnku
- 1 szklanka mleczka kokosowego
- 1 suszona papryczka piri piri
- 1 łyżka oliwy
- sól
- pieprz

Wykonanie:

- małą (podzieloną na 4 części) dynię lub kawałek dużej dyni upiec w piekarniku w temperaturze 200°C przez około 20 minut i przestudzić
- szalotkę i czosnek pokroić w drobną kostkę
- oliwę pogrzać na patelni i wrzucić szalotkę oraz czosnek, smażyć, na niezbyt dużym ogniu, aż szalotka i czosnek staną się szkliste
- dynię pokroić w kostkę
- do patelni wrzucić dynię i dalej smażyć, aż dynia stanie się miękka
- do patelni dolać mleczko kokosowe oraz papryczkę piri piri i całość zagotować
- wyjąć papryczkę piri piri a zupę przelać do garnka i zmiksować
- gotową zupę doprawić do smaku

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarnego Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.