

Zupa dyniowa z imbirem i papryczką pepperoni

Zupę dyniową robię pierwszy raz. Nigdy też, jej nie jadłam. Trudno więc, mi jest stwierdzić, czy jej smak, przypomina kanon smakowy, ale jedno mogę stwierdzić. Dziś już wiem, skąd zachwył taką zupą. Jej słodko, ostry smak i rozgrzewające właściwości, są koniecznym elementem jesiennego menu.

Pierwszy dylemat miałam na jakiej podstawie ugotować taką zupę. Sięgnęłam do książki „Kuchnie świata”. I ku mojemu zaskoczeniu nie znalazłam takiej zupy w części francuskiej, a nie wiem czemu właśnie z tym krajem kojarzyłam owe danie. Znalazłam za to wersję czeską i niemiecką. Czeska na rosole mięsny, a nie niemiecka na warzywnym. A że bliżej mi do Czech niż do Niemiec, bazą mojej zupy został bulion mięsno warzywny.

skład

2 litry bulionu mięsno - warzywnego. (u mnie buł to wywar gotowany na kostkach cielęcych z włoszczyzną - marchew, pietruszka, seler i kawałek papryczki pepperoni około 1,5 cm.)

pół średniej wielkości dyni

kilka plasterków papryczki pepperoni

łyżka startego imbiru

parmezan

świeże pestki z dyni (tak świeże, właśnie z tej dyni, co z niej zupę gotowałam. Spytacie, ale jak mi się udało je obrać? Tu akurat przypadek, suszyły się grzyby na suszarce,. Wytarte ręcznikiem papierowym pestki, wrzuciłam na papier do pieczenia i na suszarkę. Po 15 min. pestki naprawdę dobrze się obierało.)

Obraną, pokrojoną w kostkę dynie, wrzucamy do bulionu, dodajemy imbir i papryczki. Gotujemy 15-20 min. Blendujemy. Podajemy z parmezanem i pestkami dyni. Kolejny szybki obiad. Ale jak aromatyczny i rozgrzewający musicie przekonać się sami. Smacznego.

