

Zupa krem z dyni



Składniki:

100 ml bulionu warzywnego
700 g mięszu dyni
100 g serka mascarpone
2 szalotki
50 g sera pecorino
oliwa z oliwek
gałka muszkatołowa
sól
pieprz
grzanki z pieczywa

1. Cebulkę obrać i drobno posiekać, dynię pokroić w kostkę. Oba składniki umieścić w rondelku z niewielką ilością oliwy i przyrumienić, co jakiś czas mieszając.
2. Do warzyw wlać większość bulionu, gotować 30 min. i zmiksować na krem. Dolać resztę bulionu i gotować jeszcze 5 min.
3. W osobnym naczyniu dokładnie wymieszać serek mascarpone i starty ser pecorino. Przyprawić gałką muszkatołową, solą i mielonym pieprzem.
4. Połączyć obie masy i pozostawić na 2 minuty, aby wszystkie składniki się ładnie połączyły.
5. Podawać z grzankami z pieczywa.

