Zupa dyniowa

Czas wykonania: 45 min **Ilość porcji:** 6 porcji

Składniki:

- *1 kg dyni*
- *1 cebula*
- *1 papryka czerwona (150 g)*
- *750 ml bulionu*
- *1-2 łyżki masła*
- *szczypta pieprzu Cayenne*
- *pieprz, sól do smaku*
- *1 łyżeczka słodkiej papryki*

Dodatkowo:

- *ciasto francuski*
- *szynka parmeńska lub ser żółty*
- *zioła prowansalskie*
- *ser parmezan lub jogurt grecki i słonecznik łuskany*

Przygotowanie:

Cebulę posiekać i podsmażyć na maśle.

Dodać pokrojoną w niewielkie kawałki dynię oraz paprykę czerwoną pokrojoną w kostkę. Całość podsmażyć około 5 minut i zalać wszystko letnim bulionem. Gotować na małym ogniu około 15 – 20 minut do czasu, aż warzywa będą miękkie (mieszając od czasu do czasu).

W między czasie pokroić ciasto francuskie w paski, na każdy kawałek ułożyć ser lub szynkę zawinąć w ruloniki, posypać ziołami i zapiec w piekarniku przez 15 minut w 200 stopniach.

Zupę należy przed podaniem zmiksować blenderem, aby miała jednolitą konsystencję i doprawić do smaku.

Całość podawać z prażonym słonecznikiem i kleksem z jogurtu lub posypać parmezanem. Na górę miseczki lub talerz wyłożyć paluszkami z ciasta francuskiego.

Źródło: http://kuchniawedwoje.pl/zupa-dyniowa/