Zupa krem z dyni z serem twardym DŽIUGAS®



Składniki

500 g	dyni
1	ziemniak
100 ml	śmietanki
2 ząbki	czosnku
do smaku	sól
do smaku	pieprz
4 łyżki	tartego sera DŽIUGAS
4 łyżki	mieszanki ziaren dyni, słonecznika, sezamu
2 kromki	chleba kanapkowego
1 łyżka	oliwy z oliwek

Przyrządzanie

Do większego garnka należy włożyć pokrojoną dynię, ziemniak, zalać wodą tyle, żeby przykryła warzywa. Należy doprawić wszystko pieprzem, solą i gotować około 20 minut, aż warzywa będą miękkie. Gdy zupa gotuje się w garnku, należy przygotować grzanki. Brzegi chleba odciąć, następnie kromki pokroić na niewielkie kawałki i obsmażyć na oliwie z oliwek. Ugotowaną zupę utrzeć blenderem, dodać śmietankę, włożyć rozdrobniony czosnek i zagotować. Nalać zupę od talerzy, posypać ziarnami, wrzucić po kilka grzanek.