Тыквенный суп-пюре с сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

500 г	тыквы
1	картофель
100 мл	сливок
2 дольки	чеснока
по вкусу	соли
по вкусу	перца
4 столовые ложки	тертого сыра Džiugas
4 столовые ложки	тыквы, смеси семян подсолнуха, кунжута
2 ломтика	хлеба для бутербродов
1 столовая ложка	оливкового масла

Приготовление

В большую кастрюлю положить нарезанную тыкву, картофель, залить водой, чтобы овощи были покрыты. Приправить всё перцем, солью и варить примерно 20 минут, пока овощи не станут мягкими. Пока в кастрюле варится суп, приготовить крутоны. Срезать хлебную корку, тогда ломтики нарезать небольшими кусочками и обжарить в оливковом масле. Готовый суп измельчить в блендере, влить сливки, добавить чеснок и вскипятить. Разлить суп по тарелкам, посыпать семенами, сыром, добавить несколько крутонов.