

detkityumen.ru

Суп-пюре с тыквой



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

500 г тыквы очищенной

400 г картофеля

100 г сельдерея

200 г моркови

100 г репчатого лука

Соль

Перец

Растительное масло

400 г куриной грудки по желанию

Приготовление:

все готовила в 5 литровой кастрюле.

Измельчить лук, морковь, порезать тыкву кусочками, мелко нарезать сельдерей, картофель порезать кубиками. Обжарить лук на небольшом количестве масла, добавить морковь, затем картофель, добавить немного воды, следом тыкву, сельдерей, залить водой, примерно 2 л., посолить, поперчить, варить до готовности картофеля, далее превращаем суп в суп пюре с помощью блендера, перед подачей на стол можно добавить сливки или сметану, также немного зелени.

P.S. так как моя семья не воспринимает супы без мяса, я добавила в этот отварную куриную грудку;-)

05.05.2014

[sonik_88](#)

