

Тыквенный суп-пюре с имбирем

Нужно:

- Тыква - 500 г.
- Морковь - 2 шт.
- Имбирь свежий - 3 см
- Лук репчатый - 1 шт.
- Чеснок - 2 зубчика
- Сливки - 50 мл
- Растительное масло
- Сметана по вкусу
- Соль

Блендер.

Получается: 3-4 порции.

Приготовление:

1. Тыкву и морковь моем, чистим, режем крупными кубиками, ставим варить (не солим).
2. Чистим и мелко режем лук и чеснок, пассируем на растительном масле до золотистого цвета.
3. Имбирь чистим, трем на мелкой терке.
4. Когда овощи сварились, сливаем воду, оставляем немного для бульона.
5. Кладем в кастрюлю лук, чеснок и тертый имбирь, варим еще 5 минут, солим.
6. Снимаем с огня, измельчаем все с помощью блендера, добавляем сливки и перемешиваем блендером.
7. Подаем со сметаной и хлебом (или Чапати).

Приятного аппетита! :)