



## **KREM Z DYNII Z MLECZKIEM KOKOSOWYM**

### Składniki:

- kawałek dyni o wadze około 1 kg
- 1/2 szklanki bulionu
- 3/4 szklanki mleczka kokosowego
- 1 mała szalotka
- 1/2 ząbka czosnku
- 1 suszona papryczka piri piri
- 1 łyżka oliwy
- sól
- pieprz

### Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do temperatury 200°C
- do piekarnika włożyć dynię (razem ze skórą) i piec przez około 20 minut
- upieczoną dynię przestudzić, obrać ze skórki i pokroić w dużą kostkę
- szalotkę i czosnek pokroić w drobną kostkę
- oliwę podgrzać na patelni i wrzucić szalotkę oraz czosnek, smażyć, na niezbyt dużym ogniu, aż szalotka i czosnek staną się szkliste
- do patelni wrzucić dynię i dalej smażyć, aż dynia stanie się miękka
- do patelni wlać bulion, mleczko kokosowe oraz dodać papryczkę piri piri i całość zagotować
- wyjąć papryczkę piri piri a zupę przelać do garnka i zmiksować
- gotową zupę doprawić do smaku

*Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.*