

Суп-пюре із гарбуза

У осінні сірі, дощові дні ніщо так не зігріває як приготовлений з любов'ю, гарячий, вітамінний та ароматний суп із гарбуза.

- 1 середній гарбуз 1-2 кг
- 1 цибулина
- 1 столова ложка вершкового масла
- 1 столова ложка оливкової олії
- 2 лаврових листки
- дрібка тим'яну
- дрібка розмарину
- 100 мл вершків
- сіль, перець

Почистити і дрібно посікти цибулину, припустити у каструлі на легкому вогні з вершковим маслом та олією.

Тим часом розрізати гарбуз на шматки, обчистити, вийняти насіння, порізати на кубики та додати у каструлю. Шматки гарбуза разом із цибулею обсмажити на середньому вогні 15-20 хв, що надасть супу особливого аромату.

До каструлі долити води так, щоб покрило гарбуз, додати сіль, лавровий листок, тим'ян і розмарин, накрити кришкою та варити суп на слабкому вогні 30-40 хв так щоб гарбуз розварився.

Із супу вийняти лавровий листок і перетерти його за допомогою блендера, перецідити через сито та повернути у каструлю на вогонь. Приправити суп-пюре вершками та дрібнозмеленим перцем.

