□ Тыквенный суп-пюреПрисухжафикатиме титвиквенными семечками



Продукты для рецепта

Тыквенный суп-пюре с сухариками и тыквенными семечками

Добавил(а) Оля 26.08.21 19:04 - Последнее обновление 26.08.21 19:53

- Мясо 300 гр.
- Тыква 500 гр., морковь 1 шт., картофель 4 шт., лук 2 шт., специи по вкусу.
- Сливки 10% 200 мл., сухарики, семечки тыквы



Варим мясной бульон (я использовала курицу). Солим, добавляем специи. Из готового бульона в



Бульон сливаем в отдельную чашу. В овощи добавляем мясо.

Добавил(а) Оля 26.08.21 19:04 - Последнее обновление 26.08.21 19:53



Взбиваем погружным блендером до однородного пюре. Если суп получается густой, добавляем и



Подаём суп-пюре с сухариками и семечками тыквы.

Приятного аппетита!!!