

Тыквенный суп-пюре с сухариками и тыквенными семечками

Добавил(а) Оля

26.08.21 19:04 - Последнее обновление 26.08.21 19:53

Тыквенный суп-пюре с сухариками и тыквенными 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.

Тыквенный суп-пюре с сухариками и тыквенными семечками

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 н



Подаём суп-пюре с сухариками и семечками тыквы.

Приятного аппетита!!!