Рецепты Bravolli > Суп

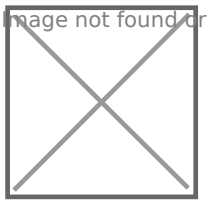
Тыквенный суп

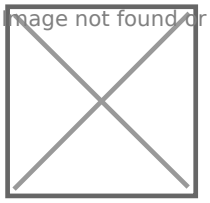
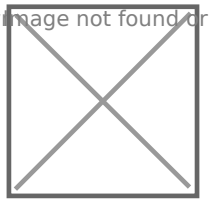
Сложность: Вложить душу

20 мин

Продукты Bravolli:

Полента кукурузно-злаковая для супов-пюре и запеканок



Способ приготовления:

- В кастрюле на растительном масле обжарить нарезанные лук, чеснок, картофель и тыкву до полного размягчения.
- Влить воду, довести до кипения, засыпать поленту, варить 10 минут на слабом огне, помешивая.
- Добавить сливки, перец и соль. Довести до кипения, снять с огня, блендировать.
- Подавать с любимой зеленью, сухариками или тыквенными семенами.