

14 Δεκεμβρίου 2017

Κολοκυθόσουπα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά :

2 κρεμμύδια χοντροκομμένα
5 κουταλιές ελαιόλαδο
2 κιλά κολοκύθα χοντροκομμένη
1 πατάτα κομμένη σε κύβους
½ κουταλάκι κύμινο
Αλάτι - πιπέρι
1 ματσάκι μαϊντανό

Εκτέλεση :

Σε κατσαρόλα σωτάρουμε στο λάδι το κρεμμύδι και προσθέτουμε διαδοχικά την κολοκύθα, την πατάτα και το κύμινο. Προσθέτουμε ζεστό νερό ώστε να σκεπάσει τα υλικά και αλατοπιπερώνουμε.

Βράζουμε τη σούπα για 20 λεπτά περίπου. Την αποσύρουμε από την φωτιά, προσθέτουμε τον μαϊντανό και την χτυπάμε στο μπλέντερ ώσπου να αποκτήσει υφή αραιής κρέμας, ελέγχοντας το νερό και το αλάτι.

Πηγή: monastiriaka.gr