Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Тыквенный суп-пюре

8 ноября 2015 16:58 · https://open-cook.ru/recipes/tykvennyj-sup-pyure



Мы с Ильей Николаевичем не большие любители *тыквы*, но тут решили рискнуть. И правильно сделали! Из *тыквы* получается отличный суп-пюре, яркий, нежный, очень вкусный и такой солнечный! С ним можно бесконечно фантазировать, добавляя различные любимые ингредиенты и пряности. Его можно приготовить диетическим на воде или "нажористым" на мясном бульоне. Мы, например, готовили этот супчик на бульоне из домашнего гуся. Все достаточно просто и быстро, ну вы знаете :)

Примерно на 2-3 порции:

- 50-60 гр лука (1 средняя луковица)

- 100 гр моркови (1 средняя морковка)
- 500 гр тыквы
- 1 стакан бульона или воды
- соль, перец черный молотый по вкусу
- 1 ст.л. растительного масла

Кастрюлю с маслом разогреть на сильном огне. Лук почистить и нарезать небольшими кусочками, отправить в кастрюлю и обжарить до золотистого цвета.



Тыкву и морковь почистить и нарезать небольшими кубиками. Добавить их в кастрюлю к луку, помешивая, обжаривать минуты 3.



Влить бульон или воду.



Добавить соль и перец, помешать, накрыть крышкой и готовить на среднем огне до мягкости тыквы и моркови.



Пюрировать погружным блендером (или в чаше, или протереть через сито).



Разлить по тарелкам. Можно добавить щепотку красного острого перца молотого, посыпав его на поверхность супа в тарелке, он добавит красоты и яркости. Если вы любите мясо, то его можно выложить сверху, хоть мясо от бульона, хоть обжаренный бекон. Ну еще немножко зелени, куда же без нее, особенно осенью.



К этому **тыквенному супу-пюре**, с его нежной шелковистой консистенцией и бархатным вкусом, отлично подойдут гренки из хлеба. Хлеб берите тот, что вам больше нравится. А еще будет вкусно, если готовые теплые гренки натереть чесноком :)



Приятного аппетита!



Комментарии: 2

Тамара # 18:57 18.11.2017

После пюрирования добавляю немного сливок и довожу до кипения. Получается еще нежнее и со сливочным вкусом.

> **Анна Нечаева** # 08:50 19.11.2017
>
> Со сливками все вкуснее))