

Supa picanta de dovleac

Supa picanta de dovleac



Ingrediente :

un dovleac hokkaido de 1,5 kg, 200 g cartofi, 1 ceapa, 1-2 catei usturoi, 120 g bacon (facultativ), 20 g unt, 3/4 l supa de legume sau din concentrat, 100 g brinza tare tip Parmezan, 1 lingura patrunjel tocat fin, un praf de chimion, un praf de coriandru, piper, sare

Preparare :

Se taie dovlecelul in citeva bucati. Se inlatura cu ajutorul unei linguri semintele si partea moale a dovlecelului. Se indeparteaza coaja (atentie, este foarte tare). Se taie dovleacul cuburi mijlocii. Se curata cartofii si se taie cuburi. Se curata ceapa si se taie fin. Se preseaza usturoiul. Baconul se taie cuburi fine. Se incinge untul si se prajeste baconul. Se da focul la mic si se adauga dovlecelul si cartofii. Se amesteca de citeva ori. Se adauga apoi usturoiul, chimionul, coriandrul, sarea, piperul. Se amesteca de citeva ori si se adauga supa. Se lasa sa dea un clocot si se da focul la mediu. Se

lasa sa fiarba acoperit, pina cind dovleacul si cartofii sint fierti. Se adauga patrunjelul si brinza rasa fin. Se piureaza sau se lasa ca atare, dupa gust. Daca o lasati ca atare, adaugati la supa 1 lingura de amidon frecata in prealabil cu 2 linguri de lapte, pentru ca supa sa se inchege. Se serveste fierbinte.