

Supa orientala de dovleac

Supa orientala de dovleac



Ingrediente :

un dovlecel Hokkaido de 1,5 kg, 2 linguri curry, o radacina medie de ghimbir, o ceapa medie, 2 linguri unt, sare, piper

Preparare :

Se taie dovlecelul cu un cutit bine ascutit. Se indeparteaza coaja si semintele. Se taie in bucatele mici. Se curata ceapa si ghimbirul. Se taie ceapa fin si ghimbirul felii. Se incinge untul intr-o oala de supa, se adauga ceapa si se dinstuie un minut. Se adauga curry si ghimbir si apoi dovlecelul. Se amesteca un minut si se toarna cam 1,5 l apa. Se acopera si se fierbe pina cind dovlecelul este fiert. Se piureaza si se sareaza si pipereaza dupa gust. Se serveste fierbinte, eventual cu crutoane de piine prajite in unt.