

Zupa dyniowa - pycha! :)

Dodany przez Agnieszka Krysztofowicz

środa, 30 października 2013 20:56 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:37

Tym razem przepis na zupę z dyni hokkaido. Dobra dla dzieci i dorosłych lub na imprezkę, jako ?podkładzik?...

Warto spróbować, póki dynie można kupić ;-)



fot. Agnieszka Krysztofowicz

Przepis na dużą porcję (zawekowałam przy okazji 2 słoiki - będą gotowe, gdy braknie czasu):

- połowa większej dyni hokkaido lub cała mała
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- plaster imbiru (ok. 3 cm)
- 4 marchewki
- 4 ziemniaczki
- pół czerwonej papryki
- mleczko kokosowe (mała puszka)
- kostka warzywna bio (Rossmann ?Gemusewurfel?)
- przyprawa bezglutenowa
- przyprawa ?Bombay masala?

Zupa dyniowa - pycha! :)

Dodany przez Agnieszka Krysztofowicz

środa, 30 października 2013 20:56 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:37



ograniczenia, nie należy je spożywać, jeśli jest to konieczne, należy je spożywać z umiarem i w małych ilościach. Nie należy je spożywać, jeśli jest to konieczne, należy je spożywać z umiarem i w małych ilościach. Nie należy je spożywać, jeśli jest to konieczne, należy je spożywać z umiarem i w małych ilościach.

Zupa dyniowa - pycha! :)

Dodany przez Agnieszka Krysztofowicz

środa, 30 października 2013 20:56 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:37



Przepis Agnieszki Krysztofowicz z Słowjara, wykonała i opublikowała Agnieszka Krysztofowicz. Przepis jest własnością Agnieszki Krysztofowicz. Nie wolno go kopiować, rozpowszechniać, zmieniać ani w inny sposób wykorzystywać bez jej zgody. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zupa dyniowa - pycha! :)

Dodany przez Agnieszka Krysztofowicz

środa, 30 października 2013 20:56 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:37



Zupa dyniowa - pycha! :)

Dodany przez Agnieszka Krysztowicz

środa, 30 października 2013 20:56 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:37

~~Agnieszka Krysztowicz~~ ? ostatnio dałam więcej imbiru i czosnku... i nie żałuję.