
 46 de minute

 4 portii

 Mediu

Ingrediente

Supa de pui - 1.5 l de supa de pui sau de legume
Sare de lamaie - 1 ½ lingurite
Dovleac - 800 g bucati de dovleac curatat
Ulei de floarea soarelui - 50 de mililitri
Patrunjel - 1 lingurita patrunjel proaspat tocat
Ceapa - 150 de grame
Cimbru verdeUsturoi - 1 catel de usturoi maruntit
Smantana lichida pentru gatit - 150 de mililitri
Piper boabeCrutoane - 200 de grame

Mod de preparare

1. Intr-o cratita se pune uleiul la incins, apoi se adauga usturoiul zdrobit si ceapa. Se calesc impreuna cateva minute, dupa care se pune dovleacul si se lasa sa se rumeneasca usor.
2. Se adauga supa calda, boabele de piper si cimbrul. Se lasa la fiert la foc mic aproximativ 30 minute.
3. Se ia de pe foc si se paseaza cu blenderul. Se pune din nou la fiert, adaugandu-se smantana lichida. Se mai fierbe aproximativ 5 minute.
4. Se serveste cu patrunjel si crutoane.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>