



Пряный тыквенный суп с грушей и кедровыми орехами



Ингредиенты

° Груши	3 шт.
° Перец	по вкусу
° Молоко	80 мл
° Гвоздика	1 шт.
° Лук-шалот	1 головка
° Бульон куриный	500 мл
° Корица молотая	1 щепотка
° Орехи кедровые	горсть
° Морковь свежая	250 г
° Масло сливочное	50 г
° Паприка молотая	1 щепотка
° Масло оливковое	50 мл
° Тыква Баттернат	250 г
° Соль	по вкусу

Способ приготовления:



20 мин



6 порции



136 ккал

1. Морковь, лук и тыкву нарежьте средними кубиками.
2. Влейте бульон и молоко. Варите на среднем огне под крышкой 25 минут.

3. Груши нарежьте средними кубиками и обжарьте на сливочном масле.

4. В суп добавьте все специи и взбейте в блендере.

5. Подавайте, украсив грушей и поджаренными орехами.

Совет

Лучше использовать сезонные, чуть мягкие груши - это придаст блюду более насыщенный вкус и аромат.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>