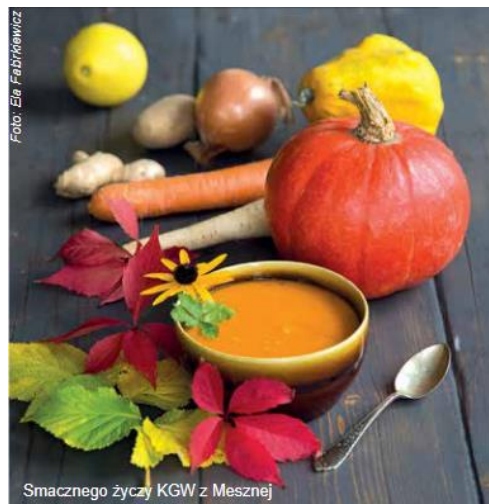


Poniżej prezentujemy archiwalny artykuł autorstwa KGW Meszna z *Głos Gminy Wilkowice* Rok 2022 nr 10 s. 11

Składniki:

- 1 mała dynia lub część dużej (do 1 kg)
- 2 ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 mała pietruszka
- kawałek selera
- 1 mała cebula
- 1 litr bulionu (wcześniej ugotowanego)
- sok z połowy cytryny
- 1 łyżeczka zmielonego lub świeżego imbiru (do smaku, bo świeży imbir jest bardziej intensywny)
- sól, pieprz
- gałka muskatołowa
- szczypta cukru
- 100 ml słodkiej śmietanki (30–36%)



Wykonanie:

Dynię umyć, oczyścić z pestek i włókien. Następnie pokroić w kostkę razem ze skórą. Ziemniaki i marchewki umyć, obrać i pokroić w kostkę. Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Dynię, ziemniaki, marchewki i cebulę zalać bulionem i zagotować. Gotować pod przykryciem (zostawiając małą szczelinę), aż do miękkości warzyw. Zupę zmiksować na krem. Doprawić sokiem z cytryny, imbirem, solą, pieprzem, gałką muskatołową i szczyptą cukru. Dodać śmietanę – można ją dodać podczas miksowania lub dolać do zupy rozlanej na talerzach w postaci kleksa. Posypać ziarnem słonecznika i posiekaną pietruszką.

Smacznego życzy KGW z Mesznej.