

Recettes de cuisine polonaise

En français



Zupa Dyniowa

(Recette de soupe polonaise à la citrouille)

Une soupe délicieuse, facile à préparer.

Ingrédients

- 1 citrouille
- 2 à 3 litres de bouillon
- 4 pommes de terre
- 1 carotte
- 1/4 cuillère à café de muscade moulue
- 1 cuillère à soupe de gingembre haché
- 1 cuillère à café de curcuma
- Sel poivre
- Crème sure, ciboulette, graines de citrouille pour servir

Préparation :

Utilisez du bouillon prêt à l'emploi.

Épluchez et coupez le potiron.

Peler et couper les pommes de terre et la carotte.

Couvrir les légumes d'eau et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 15 à 20 minutes).

Ajouter les épices et mixer la soupe.

Si elle est trop épaisse , ajouter plus de bouillon.

Servir chaud avec une cuillerée de crème, de ciboulette ou de graines de citrouille.

Smaczneho !