



Супа с печена тиквa и джинджифил

🕒 50–60 Минути   

Подготвка

- 1 Загрейте фурната на 200 °C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене.
- 2 Измийте тиквата, разрежете я наполовина и с лъжица извадете семената. Нарежете на кубчета. Мариновайте нарязаната на кубчета тиква с 1–2 с.л. зехтин, джинджифил и куркума и поставете върху тава заедно с 2 необелени скилидки чесън. Печете във фурната за 25 минути.
- 3 Препечете кедровите ядки в сух незалепващ тиган, докато започнат да пускат аромат. Оставете настрана да изстинат.
- 4 Обелете и нарежете на кубчета лука. Загрейте малко зехтин в тиган и сомираите лука, докато стане полупрозрачен. Налейте зеленчуковия бульон и оставете да заври.
- 5 Извадете тиквата от фурната и добавете към супата, като оставите малко настрана за гарнитура. Обелете печените скилидки чесън и също добавете към супата. Пасирарайте супата с ръчен насатор до гладка консистенция и овкусете със сол и пипер.
- 6 Сервирайте супата в дълбоки чинии и гарнирайте с парченца печена тиква и тиквени семки.

