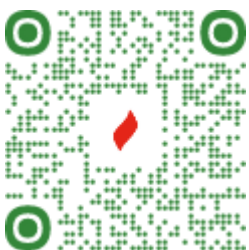




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Диня (без кората)
0.5 бр.	Краставица
100 g	Бял хляб
250 g	Натурален йогурт
0.5 бр.	Лайм
1 бр.	Скилдиги чесън
16 бр.	Скариди
1 с.л.	Олио
	Връзка прясна мента
Щипка	♦ Люто чили със сол
Щипка	♦ Морска сол
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули



Динена супа със скариди и люто пипер

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

- 1 Нарежете динята на кубчета. Някои парчета можете да нарежете на дребни кубчета и да ги оставите настрана за гарнитура към супата (ако желаете).
- 2 Обелете половината краставица, отстранете средата със семките и нарежете на кубчета като динята.
- 3 Блендирайте краставицата и динята до гладка смес. Може и с помощта на ръчен пасатор. За да избегнете попадането на семки в супата и за да я направите възможно най-гладка, препоръчваме да я прекарате през фина цедка.
- 4 След това нарежете на кубчета белия хляб. Поставете гладката смес от краставица и диня обратно в блендера и смесете с нарязания на кубчета хляб, сока от половин лайм и йогурта. След първото блендиране препоръчваме да опитате супата и да добавите щипка морска сол, ако е необходимо.
- 5 За скаридите: Добавете малко зехтин към 1 ч.л. чесън на гранули Kotányi и разбъркайте добре. След това загрейте в тиган. Добавете скаридите и запържете.
- 6 Наредете скаридите върху шишчетата и сервирайте на ръба на купичките за супа. Смесете останалите парчета диня със супата, след което гарнирайте с малко ситно накълцана мента. С Люто чили Kotányi можете да добавите огън към супата.