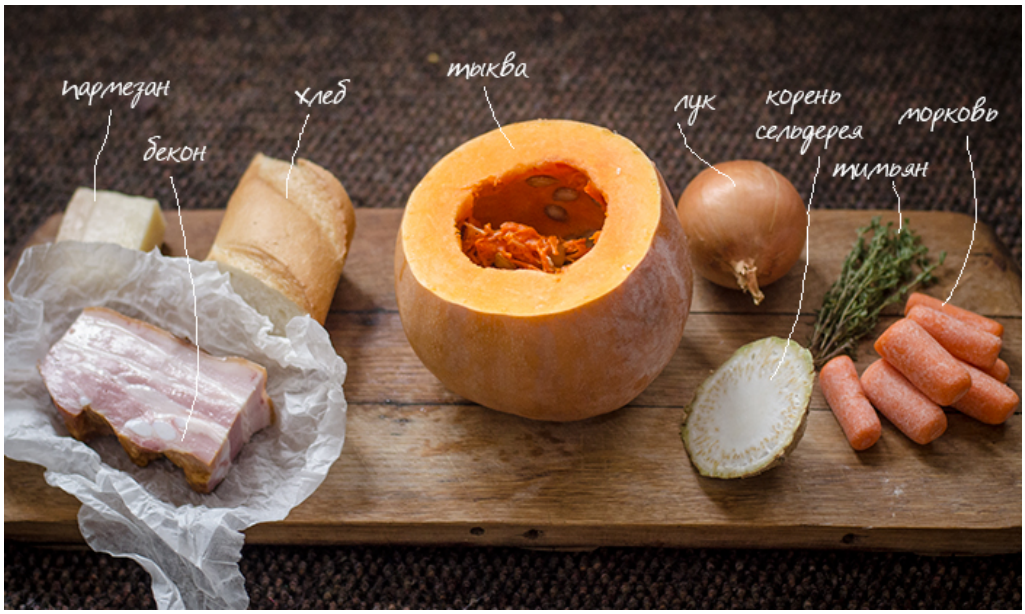
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

В продолжение осеннего тыквенного хеллоуин-марафона — крем-суп из тыквы! В тандеме с ароматным беконом тыква превращается, тыква превращается... в шедевр!

Её вкус насыщается копчеными нотками, а тимьян делает все возможное и невозможное, чтобы не позволить тебе отказаться от этого блюда!

Понадобится:



тыква — 500 граммов

бекон — 300 граммов

морковь — 5 «бэби» или одна средняя

корень сельдерея — 1/4 среднего корня

сливки — 200 миллилитров

сливочное масло — 30 граммов

пармезан — 50 граммов

хлеб — 2-3 слайса на порцию

чеснок — 2 зубчика

1 луковица

тимьян

Приготовление:

Овощи очисти. Тыкву и лук нарежь кубиками, а корень сельдерея и морковь натри на крупную терку (или если это беби-морковь, то порежь некрупными слайсами). Половину бекона нарежь кубиками, половину тонкими слайсами. В кастрюле обжарь на сливочном масле лук, бекон порезанный кубиками, добавь тыкву и туши 7 минут под крышкой, засыпь морковь и корень сельдерея, перемешай.

Влей сливки, и туши пока тыква не станет очень мягкой (время будет зависеть от ее размера). Добавь стакан кипяченой воды и доведи до кипения. Посоли, поперчи и перебей блендером до состояния жидкого пюре. Посыпь тертым пармезаном и перемешай.

Оставшийся бекон обжарь на сухой сковороде до золотистого цвета. В этой же сковороде обжарь хлеб и положи на него тонкие дольки чеснока.

Разложи по тарелками и посыпь порезанным жареным беконом и листиками тимьяна!