

# Krem dyniowy z grzankami czosnkowymi i bazylią



## składniki

- **1 kg Dyni pasteryzowanej PROSPONA**
- **0,5 l bulionu**
- **2 cebule**
- **2 marchewki**
- **3 ząbki czosnku**
- **śmietana**
- **imbir**
- **sól, pieprz**

## wykonanie

Cebulę pokroić w kostkę, czosnek wycisnąć i podsmażyć na maśle, przelożyć do garnka. Dodać startą marchewkę, wlać bulion i gotować aż zmięknie. Następnie dodać Dynię pasteryzowaną i jeszcze chwilę gotować. Dodać do smaku łyżeczkę imbiru, sól i pieprz. Podawać z kleksem śmietany oraz grzankami natartymi masłem czosnkowym z bazylią.

## nasz produkt

- **Dynia pasteryzowana PROSPONA**  
(puszka 3,2 kg)

