Krem z dyni z gruszką i rozmarynem

Składniki

- 750 g obrana dynia
- 1 szt. mała cebula
- 750 ml bulion
- 1 łyżka masło
- 2 gałązki rozmaryn
- 2 łyżeczki cukier trzcinowy
- 0.5 łyżki masło
- 1 szczypta gałka muszkatołowa
- 1 łyżka kremówka
- 1 szczypta słodka papryka
- 1 szczypta sól
- 1 szczypta pieprz
- 2 łyżki miód
- 2 łyżeczki ocet do smaku
- 1.5 szt. dojrzała gruszka
- 1 szt. twarda gruszka

Sposób przygotowania

Dynię kroimy w grubszą kostkę. Na patelni rozpuszczamy 1 łyżkę masła i szklimy cebulę. Do garnka wlewamy bulion, dodajemy gruszkę i podsmażoną cebulę oraz gałązki rozmarynu. Całość gotujemy około 20 minut, aż do miękkości dyni. W tym czasie gruszkę obieramy, kroimy w cienkie plasterki. Na patelni rozpuszczamy pół łyżki masła i wsypujemy cukier, czekamy aż się roztopi i wrzucamy gruszki, dusimy je pod przykryciem kilka minut aż zmiękną. Dodajemy je wraz z powstałym podczas duszenia sokiem do zupy 7-10 minut przed końcem gotowania. Po tym czasie wyławiamy gałązki rozmarynu i zupę miksujemy na krem. Dodajemy śmietankę, dokładnie mieszamy, zupę doprawiamy do smaku iw stawiamy jeszcze na 1-2 minuty na ogień. Pół twardej gruszki kroimy w kostkę. Na patelni rozpuszczamy miód, wkładamy gruszkę i smażymy na wolnym ogniu do momentu aż pokryję się glazurą. Doprawiamy ją do smaku octem. Zupę podajemy z glazurowaną gruszką, smacznego :)