



SUPĂ DE DOVLEAC CU GARRAPINADES



6 PORȚII

INGREDIENTE

1 dovleac nucșoară (similar cu dovleac ghindă) - în jur de 1,2 kg
1 lingură de unt
2 hașme tocate mărunț
900 ml supă bază de legume
1 porție mică de șofran măcinat
Sare și piper negru, proaspăt măcinat
100 ml smântână
½ linguriță de curry măcinat
migdale prăjite
2 linguri de zahăr
4 linguri de migdale întregi și în coajă
un praf de scorțișoară măcinată și
nucșoară proaspăt măcinată

MOD DE PREPARARE

Se taie dovleacul în patru, se curăță de coajă și semințe; se taie pulpa de dovleac și hașmă; se topește untul într-o oală mare și se face un soté din hașma tocată. Se adaugă dovleacul și se fierbe la foc mic timp de aproape 5 minute. Se adaugă supa bază de legume și se lasă să fiarbă. Se reduce temperatura, se pune capac la oală, și se fierbe la foc mic timp de 20 de minute.

Între timp, se pot pregăti migdalele (sau orice nuci) garrapiniades. Zahărul se încălzește într-o cratiță acoperită. Se adaugă migdale și se amestecă până când sunt bine acoperite. Se pun migdalele pe o bază ignifugă și se stropesc imediat cu scorțișoară și nucșoară măcinate. Se lasă migdalele să se răcească și se taie în bucăți mari cu un cuțit ascuțit.

Se amestecă supa cu un mixer, se adaugă șofran, un praf de sare și piper proaspăt măcinat. Se bate smântâna cu pudră de curry până devine pufoasă. Se toarnă supă și se adaugă puțină cremă de curry. Se ornează cu migdale tocate și se servesc imediat.