Тыквенный суп "Для рыжих"

Что нужно:

- тыква - 1 кг;
- оранжевый болгарский перец - 1 шт;
- картофель - 4 средние штучки;
- кабачки - 2 мелких;
- морковь - 2 крупные;
- тыквенные семечки (но я кладу кедровые орешки) - по вашему вкусу
- соевый соус - 15 г;
- сливки - по вкусу;
- соль, перец и другие ваши любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем ингредиенты;
2. Заливаем в 5-ти литровую кастрюлю 2 литра воды и доводим до кипения;
3. Закладываем нарезанный пополам картофель и варим 10 минут;
4. Закладываем все оставшиеся овощи (нарезанные не мелко) и варим ещё 15 минут (на среднем огне);
5. Затем сливаем немножечко бульона, добавляем соевый соус, специи, перемешиваем и выключаем огонь;
6. Даём немного остыть и блендируем (до абсолютно однородной консистенции);
7. Перед подачей поливаем сливками и добавляем кедровые орешки (или тыквенные семечки).