



Время приготовления: 40 мин

На 4 порции:

• 1 тыква • 2 большие луковицы • 2 зубчика чеснока • 50 г сливочного масла • соль • молотый белый перец • 1 чайн. ложка сладкой паприки • тертый мускатный орех на кончике ножа • 500 мл овощного бульона • 40 мл хереса • 200 мл сливок. Для заправки: 100 г тыквенных семечек • 300 г репчатого лука • 1/2 чайн. ложки крахмала • 2 стол. ложки растительного масла • 2 ломтика ржаного хлеба • 2 стол. ложки сливочного масла • 200 г помидоров черри • 6 стол. ложек тертого сыра

1. У тыквы срезать верхнюю часть, удалить семечки, выбрать ложкой мякоть и нарезать кусочками. Затем тыкву вымыть и обсушить. Репчатый лук и чеснок очистить и мелко нарезать. В кастрюле растопить сливочное масло и обжарить лук с чесноком. Добавить кусочки тыквы и мускатный орех, посолить и поперчить, влить херес, овощной бульон и все тушить 20 мин. Снять с огня и сделать пюре. Добавить сливки.

2. Тыквенные семечки обжарить. Лук нарезать кольцами, посыпать крахмалом и обжарить на растительном масле. Хлеб обжарить на сливочном масле. Суп-пюре перелить в тыкву и подавать с семечками, помидорами, тертым сыром и кольцами жареного лука.



Источник: [burdastyle.ru](http://burdastyle.ru)