

# ТЫКВЕННЫЙ СУП-ПЮРЕ С СЫРОМ DŽIUGAS®



## Ingredientai

|                  |  |
|------------------|--|
| 500 г            | тыквы                                  |
| 1                | картофель                              |
| 100 мл           | сливок                                 |
| 2 дольки         | чеснока                                |
| по вкусу         | соли                                   |
| по вкусу         | перца                                  |
| 4 столовые ложки | тертого сыра Džiugas                   |
| 4 столовые ложки | тыквы, смеси семян подсолнуха, кунжута |
| 2 ломтика        | хлеба для бутербродов                  |
| 1 столовая ложка | оливкового масла                       |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В большую кастрюлю положить нарезанную тыкву, картофель, залить водой, чтобы овощи были покрыты.

Приправить всё перцем, солью и варить примерно 20 минут, пока овощи не станут мягкими. Пока в кастрюле варится суп, приготовить крутоны. Срезать хлебную корку, тогда ломтики нарезать небольшими кусочками и обжарить в оливковом масле. Готовый суп измельчить в блендере, влить сливки, добавить чеснок и вскипятить. Разлить суп по тарелкам, посыпать семенами, сыром, добавить несколько крутонов.