**Siesta poleca: Rozgrzewająca zupa dyniowa**

**Nic tak nie kojarzy się z jesienią, jak pomarańczowa, dorodna, pachnąca dynia. To uniwersalne warzywo doskonale komponuje się z wykwintnymi daniami, a także słodkimi wypiekami. Nawet początkujący adept sztuki kulinarnej będzie potrafił wyczarować z niej coś pysznego.**

**Doskonałym pomysłem na smakowity posiłek jest gęsta zupa dyniowa z pestkami dyni i słonecznika Siesta, która dzięki dodatkowi curry fantastycznie rozgrzeje w chłodny dzień. *Rozgrzewającej zupy dyniowej* po prostu nie może zabraknąć jesiennym menu.**

***Rozgrzewająca zupa dyniowa***

**Składniki:**

- 500 g obranej i wydrążonej dyni

- 3 ziemniaki

- cebula

- 1 litr bulionu

- garść *Pestek dyni* Siesta

- garść *Słonecznika łuskanego* Siesta

- 1 łyżeczka curry np. Appetita

- sól, pieprz, cukier do smaku

- olej do smażenia

**Przygotowanie:**

Zeszklij posiekaną cebulę na rozgrzanym oleju. Dodaj pokrojoną w kostkę dynię i surowe ziemniaki. Po chwili dodaj curry. Po około 5 minutach smażenia, wlej bulion i gotuj, aż warzywa będą miękkie. Całość zmiksuj, przypraw do smaku i udekoruj prażonymi pestkami dyni i słonecznika.

*Smacznego!*

***Pestki dyni* Siesta*,* 90 g, cena ok. 4 zł**

***Słonecznik łuskany* Siesta, 90 g, cena ok. 2 zł**

***Curry* Appetita, 20 g, cena ok. 1,40 zł**