

- 100 cebuli, pokrojonej na ćwiartki
- 3 duże ząbki czosnku
- 120-140 g jarmużu, bez grubych nerwów, pokrojonych na kawałki
- 200 g ziemniaków, pokrojonych w niedużą kostkę
- 500 g dyni, pokrojonej w niedużą kostkę, obranej (jeśli dynia Hokkaido, to można nie obierać)
- 20 g oliwy
- 10 g [mączki ryżowej](#)
- 100 g śmietany kremówki (opcjonalnie)
- 2 łyżeczki [kostki rosółowej](#)
- 1500 g wody
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej mielonej
- 1/2 łyżeczki curry
- 1 łyżeczka soli



Krok 1.

Na wirujący nóż wrzucić cebulę i czosnek – **obr. 6-7**.

Krok 2.

Otworzyć naczynie miksujące, zgarnąć wszystko na dno, dodać olej lub oliwę, dusić – **2 min, obr. 1, temp. Varoma**

.

Krok 3.

Do naczynia miksującego włożyć jarmuż, [kostkę rosółową](#), [mączkę ryżową](#), przyprawy, 70 g ziemniaków, rozdrobnić –

10 s., obr. 5

.

Krok 4.

Wlać wodę, na Varomie ułożyć resztę ziemniaków i dynię, warzywa można posypać ulubionymi przyprawami, Varomę umieścić na naczyniu miksującym i gotować – **30 min, obr. 2, temp.**

Varoma

.

Krok 5.

Zdjąć przystawkę, założyć miarkę, zmiksować zupę – **30 s, obroty zwiększać stopniowo od 4 do 9**

.

Krok 6.

Otworzyć naczynie, dodać uparowaną dynię i ziemniaki oraz śmietanę, wymieszać – **10 s, obr. 2, wsteczne**

.

Wskazówka – zamiast śmietany można użyć jogurtu lub mleka kokosowego.