

# Суп из мускатной тыквы и яблока

## Вам понадобится:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 луковица, очищенная и нарезанная
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 стебель сельдерея, нарезанный
- 2 чайные ложки карри-порошка
- 1 чайная ложка сушеного базилика
- 1 тыква, очищенная, очищенная от семян и нарезанная кубиками, или 1 упаковка (20 унций) предварительно нарезанной тыквы
- 1 несладкое яблоко, очищенное от сердцевины и нарезанное кубиками
- 8 стаканов куриного или овощного бульона



90 минут 8 порций

## Приготовление

- Поставьте кастрюлю на плиту и разогрейте на среднем огне, добавьте масло.
- Добавьте лук, чеснок, сельдерей, порошок карри и базилик. Готовьте, периодически помешивая, 10-12 минут, пока овощи не станут мягкими.
- Добавьте тыкву, яблоко и бульон и увеличьте огонь, доведите до кипения.
- Убавьте огонь до минимума и готовьте, пока тыква не станет очень мягкой, 45 минут. Отложите минимум на 15 минут. Время от времени помешивайте для более быстрого остывания.
- Используя шумовку, осторожно удалите твердые частицы из супа и поместите их в блендер или кухонный комбайн. Не заполняйте больше, чем наполовину.
- Постепенно добавляя оставшуюся жидкость, взбивайте до однородной массы.
- Подавайте сразу или поставьте в холодильник на срок до 3 дней.

