

(odc.26) zupa z dyni piżmowej

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.26)

ilość osób: 4

Składniki

2 duże sztuki dyni piżmowej (odmiana o podłużnych owocach z beżową skórka)

2 łyżki (30 ml) nasion kolendry

2 suszone papryczki chilli

oliwa

10 plasterków pancetty (włoskiego boczku)

pęczek świeżej szałwii

300g obranych kasztanów jadalnych

1 cebula

1-2 litry bulionu z kurczaka

4-6 łyżek kwaśnej śmietany

oliwa extra vergine

sól i pieprz

Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C. Odciać ogonki z dyni, przekroić na pół i łyżeczką wydrążyć nasiona (nie wyrzucać). Utluc w moździerzu nasiona kolendry i papryczki chilli.

Posypać dynię przyprawami, skropić oliwą i wstawić do piekarnika na ok. 40 minut. Pokroić pancettę na paseczki. Cebulę drobno posiekać. Oberwać listki szałwii z łodyżek. Rozgrzać w rondlu oliwę, wrzucić pancettę i smażyć aż będzie rumiana. Dodać połowę szałwii i połowę kasztanów i smażyć na złoto. Dodać cebulę i mieszając, smażyć ok. 15 minut na małym ogniu, uważając, żeby cebula się nie przyrumieniła. Wyjąć dynię z pieca, łyżką wybrać miąższ ze skóry i przełożyć do rondla. Wlać bulion i doprowadzić do wrzenia. Przełożyć połowę zawartości rondla do malaksera i zmiksować na gładko. Wlać z powrotem do rondla i zamieszać. Doprawić do smaku i gotować na małym ogniu ok. 15 minut.

Resztę szałwii, kasztanów i nasiona wyjęte z dyni włożyć do miseczki, skropić oliwą i wymieszać. Wrzucić wszystko na patelnię i smażyć mieszając, aż stanie się chrupiące.

Wlać zupę do misek. Na wierzchu położyć łyżkę kwaśnej śmietany, posypać chrupkami dodatkami i skropić oliwą.

© Jamie Oliver 2002