Сегодня расскажем про быстрый рецепт “Тыквенного супа с приправой карри от SONNENTOR”! (Обязательно листайте дальше, что бы узнать какие ингредиенты вам будут нужны)

Сегодня расскажем про быстрый рецепт “Тыквенного супа с приправой карри от SONNENTOR”! (Обязательно …

Все кроме дрожжей и соевого соуса, забросте в кастрюлю и доведите до кипения.
Воды или овощного бульона должно быть достаточно, чтобы покрыть все овощи, но можно и больше, если предпочитаете более жидкую консистенцию. После того как суп закипел, оставьте на маленьком огне на 30-40 минут, чтобы все овощи проварились. Снимите кастрюлю с огня, добавьте дрожжи и соевый соус. Взбейте в блендере до состояния пюре. Подавайте с гренками. #кулинария #готовимвместе #специи #карри #тыквенныйсуп #вкусноеполезное #astragreen