



Суп из тыквы в духовке

Fırında Balkabağı Çorbası



500 гр. тыквы
1 кофейная чашечка оливкового масла
1 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. тмина
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного молотого перца
5 стаканов воды
Для соуса Бешамель:
1 стакан молока
1 ст.л. слив. масла
1,5 ст.л. муки
0,5 ч.л. соли

Тыкву почистить и порезать. Положить в форму для выпечки. Сверху посыпать специями и полить оливковым маслом.

Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 45 минут.

В кастрюлю положить слив. масло и муку, пассировать муку до изменения цвета. Добавить холодное молоко и соль, варить до состояния крема.

В готовый соус положить приготовленную тыкву и измельчить блендером в пюре.

Затем добавить воду и поставить на средний огонь, довести до кипения.

Подавать горячим.

Тыква приготовленная в духовке придаст супу необычный вкус.