



1

Морковь, лук, тыкву нарежьте небольшими кусочками, имбирь натрите на мелкой терке.



2

Разогрейте в сотейнике 2 ст. ложки растительного масла и обжаривайте, помешивая, нарезанные овощи на среднем огне 5 минут. В середине обжарки добавьте сливочное масло. Залейте овощи 500 мл (2,5 стакана) воды, добавьте соль и перец по вкусу. Варите 10 минут на среднем огне.



3

В сотейник влейте сливки (немного оставьте для украшения). Варите ещё 5 минут на среднем огне, всыпьте мускатный орех. Перемешайте. Пробейте суп блендером до состояния пюре. Добавьте имбирь – остроту регулируйте по вкусу.



4

Разогрейте сковороду и сбрызните ее небольшим количеством растительного масла. Обжарьте нарезанный ломтиками багет с каждой стороны по 1 минуте. Добавьте семена тыквы и жарьте, помешивая, на среднем огне еще 2 минуты.



5

Украсьте суп жареными тыквенными семечками, оставшимися сливками, зеленью и багетом.