



## Ķirbju zupa ar kukurūzas maizi Dienvidāfrikas gaumē



6-8 + 60 MIN

### Ķirbju zupai:

1 muskatķirbis (aptuveni 700g)  
1 mazs sīpols  
1 ķiploku daiviņa  
1 ābols  
1 ēdamkarote olīveļļas  
1 ēdamkarote sviesta  
Nedaudz muskatrieksta  
1.5 tējkarotes kanēļa  
100ml krējuma  
Aptuveni 800ml dārzeņu buljona  
Sāls, pipari  
Salvijas lapas  
Nedaudz sviesta

### Kukurūzas maizei:

250ml kviešu miltu  
250ml kukurūzas miltu vai polentas  
2 tējkarotes cepamā pulvera  
2 ēdamkarotes cukura  
1 tējkarote sāls  
200g kukurūzas  
2 olas  
3 ēdamkarotes augu eļļas  
60g rīvēta siera  
250ml piena

### Pagatavošana

1. Nomizojiet ķirbi un pārgrieziet uz pusēm, iztīriet sēklas. Salauziet vai sagrieziet aptuveni 2cm lielos kubciņos
2. Nomizojiet sīpolu un ķiplokus. Sagrieziet sīpolu daiviņās un saspiediet ķiploku
3. Nomizojiet ābolu, iztīriet sēklas un sagrieziet kubciņos
4. Uzsildiet katlā eļļu un sviestu. Apcepiet sīpolu un ķiploku, kamēr mīksti. Pievienojiet sarīvētu muskatriekstu un kanēli un samaisiet. Pievienojiet ķirbi, ābolu un buljonu
5. Ļaujiet uzvārīties un tad samaziniet karstumu. Turpiniet vārīt aptuveni 20 minūtes, kamēr dārzeņi ir mīksti
6. Samaliet zupu blenderī un pievienojiet krējumu. Uzsildiet zupu vēlreiz un pievienojiet sāli un piparus pēc garšas
7. Uzkarsējiet pannu un sviestā apcepiet salvijas lapas, kamēr tās ir mazliet brūnas. Pasniedziet ar ķirbju zupu
8. Kukurūzas maizes pagatavošanai, uzkarsējiet cepeškrāsi līdz 180 grādiem
9. Sajauciet kopā visas sausās sastāvdaļas un pievienojiet kukurūzu. Sajauciet olas, eļļu un pienu kopā un pievienojiet sausajām sastāvdaļām
10. Iesmērējiet maizes pannu ar taukvielām un miltiem.
11. Ielejiet maizes mīklu pannā un cepiet 35-45 minūtes.
12. Pasniedziet kopā ar ķirbju zupu