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 kubiciņos

2. Nomizojiet sīpolu un ķiplokus. Sagrieziet sīpolu daiviņās un saspiediet ķiploku

3. Nomizojiet ābolu, iztīriet sēklas un sagrieziet kubiciņos

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 cepeškrāsni 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