**Рецепт классического крем-супа из тыквы со сливками**

**Ингредиенты**

Тыква (мякоть) - 1 кг

Вода питьевая - 1-1,2 л

Репчатый лук -1 шт.

Чеснок - 1-2 зубчика

Сливочное масло - 30-50 г

Сливки (20-30%) - 100 мл

Растительное масло - 2 ст. л.

Бекон для подачи (по желанию) - 100 г

Соль - по вкусу

Тимьян - веточка

Черный молотый перец – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для супа. Тыкву моем и нарезаем на ломтики. Удаляем сердцевину с семенами и срезаем грубую кожуру.

**Шаг 2**

Мякоть нарезаем на небольшие кусочки.

**Шаг 3**

В кастрюле с толстым дном разогреваем растительное масло, добавляем кусочек сливочного.

**Шаг 4**

Репчатый лук очищаем и мелко нарезаем. Отправляем в кастрюлю и обжариваем пару минут до мягкости на среднем огне.

**Шаг 5**

Зубчики чеснока очищаем от шелухи и мелко рубим ножом. Отправляем в кастрюлю.

**Шаг 6**

По желанию можно положить в суп веточку тимьяна для аромата. Всё перемешиваем и жарим пару минут.

**Шаг 7**

Перекладываем в кастрюлю кусочки нарезанной тыквы, снова всё перемешиваем и обжариваем около 3-5 минут, помешивая, чтобы тыква равномерно обжарилась.

**Шаг 8**

Вливаем воду так, чтобы она покрыла тыкву.

**Шаг 9**

Накрываем крышкой и варим на небольшом огне около 30 минут до мягкости тыквы.

**Шаг 10**

Часть овощного отвара сливаем в миску. Отлитым отваром удобно регулировать густоту крем-супа в конце варки.

**Шаг 11**

Пробиваем содержимое кастрюли при помощи погружного блендера.

**Шаг 12**

Вливаем сливки, солим и перчим по вкусу.

**Шаг 13**

Ещё раз пробиваем блендером. При необходимости можно добавить овощной отвар, если суп получился слишком густой.

**Шаг 14**

Крем-суп из тыквы со сливками готов! По желанию можно добавить кусочки обжаренного бекона, тыквенные семечки, посыпать зеленью и подать суп с чесночными гренками.

Приятного аппетита!