Dýňová krémová polévka

Recepty

Polévky

Dětská párty

85 min

0



2.6

2037

Budete potřebovat

dýně Hokaido	1 ks
cibule	1 ks
Zeleninový bujón	1 kostka
česnek	2 stroužky
smetana ke šlehání	250 ml

Příprava receptu

Dýni rozkrájíme na několik dílů, zbavíme tuhých konců a jader. Dáme ji do pekáče, zakryjeme alobalem a pečeme v troubě asi hodinu při 150 °C.
Po upečení dýni rozdělíme na větší kostky. Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na oleji a zasypeme trochou mouky (vytvoříme řídkou jíšku) přidáme upečenou dýni, zalijeme vodou, osolíme a opepříme. Promícháme, přivedeme k varu, přidáme kostku bujónu a vaříme mírným varem asi deset minut.
Na konci odstavíme, rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka a přidáme smetanu ke šlehání. Dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem a podáváme.



Zeleninový bujón