Podzimní polévka z pečené zeleniny s halloumi, chilli a koriandrem

Recepty

Polévky

Dětská párty

70 min

4



2.0

57

Budete potřebovat

střední cibule	1 ks
velké mrkve	2 ks
střední brambory	2 ks
stroužky česneku	2 ks
petržel	1 ks
bulvy celeru	1/3

olivový olej	2 lžíce
Vitana koriandr listy	2 lžičky
sýr Halloumi	1 balení
olivový olej nebo ghí	1 lžíce
Vitana Chipotle kousky	špetka
slunečnicová semínka	hrstka
sůl	špetka
pepř	špetka

Příprava receptu

Horkovzdušnou troubu rozehřejte na 200°C. Zeleninu oloupejte, nakrájejte na větší kusy, omyjte a dejte na plech vyložený pečicím papírem. Zakápněte olivovým olejem, osolte, opepřete a zasypejte koriandrem. Zelenina se bude péct přibližně 45 minut do změknutí. Mezitím si připravte sýrové krutonky a semínka.

Semínka opražte na suché pánvi, bude to trvat asi 2 minuty. Halloumi nakrájejte na plátky, z plátků na kostičky a ze všech stran osmažte na pánvi na lžíci oleje či ghí.
Zeleninu vyndejte z trouby a rozmixujte tyčovým mixérem. Nazdobte sýrem, koriandrem, semínky a zasypte dle chuti plátky chipotle. Podávejte s chlebem.

tip: Lze přidat i dýni hokaido nebo sladkou bramboru – batátu, pak ale uberte mrkve.

Chipotle kousky

Koriandr listy