

Dýňová krémová polévka

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z dýně hokkaido vybereme semínka a na polévku použijeme asi 750 g dužniny. Vývar (vodu a bujón) přivedeme k varu, vložíme dýni a vaříme do změknutí. Chvilí před koncem přidáme prolisovaný 2 stroužky česneku, chilli, zázvor, květ. Polévku rozmixujeme a dochutíme šťávou z citrónu, solí a pepřem. Na talíři ozdobíme smetanou.

Ingredience

- **Česnek** - 2 g
- **Dýně Hokkaido** - 750 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citróny** - 10 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 180 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Muškatový květ mletý 15 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 3 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

