Sladkokyselá pikantní dýňová polévka s krevetami v africkém stylu

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 40 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. Pak rozmixujeme. Přilijeme 200 ml smetany a necháme vařit asi 3 minuty. Přidáme nasekanou chilli papričku bez jadýrek, sojovou omáčku,zázvor, květ a 3 lžíce limetkové nebo citrónové šťávy. Část z jarní cibulky necháme na dekoraci a zbytek dáme také do polévky. Polévku stáhneme na nejnižší teplotu a necháme 5 minut prohřívat. Mezi tím na pánvi rozehřejeme olej a krevety, okořeníme kořením, osmažíme po obou stranách asi 2 minuty. Polévku nalijeme do polévkových misek, přidáme krevety a nazdobíme cibulkou.

Ingredience

- **Dýně Hokkaido** - 750 g
- **Citróny** - 30 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Krevety vyloupané 150 g** - 80 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 700 g
- **Muškátový květ mletý 15 g** - 1 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 3 g
- **Garam masala 25 g** - 1 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 12 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE