

# Dýňová polévka s klobásou

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 50 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Dýni Hokkaido nakrájíme na středně velké kostky, které spolu s nakrájenou cibulí osmahneme na oleji. Přidáme vodu a bujón, osolíme a přivedeme k varu. Vařte zhruba 20 až 30 minut až do změknutí. Pak vše rozmixujeme. Klobásu nakrájíme na kolečka, osmahneme a vložíme do polévky. Ozdobíme smetanou.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Dýně Hokkaido** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 %** **180 g** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Maďarka KRÁSNO 190 g** - 100 g

