

# Dýňový krém

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Nakrájenou dýni Hokaido dáme na plech, pokapeme olivovým olejem a pečeme v troubě při 180°C cca 10 minut.

Poté v hrnci se silným dnem rozpustíme máslo a osmahneme na něm cibulku a česnek (jemně nakrájené). Vsypeme dýni a asi 5 minut opékáme. Přidáme mrkev (nastrouhanou nahrubo), poprášíme kari kořením a cukrem, osmahneme a zalijeme vývarem. Uvedeme do varu a vaříme asi 15 minut, až zelenina změkne. Vmícháme smetanu, osolíme, opepříme a necháme přejít varem. Stáhneme z ohně a rozmixujeme ponorným mixérem. Polévku podáváme posypanou opraženými dýňovými semínky a nastrouhaným parmazánem.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Dýně Hokkaido** - 800 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmazán 100 g** - 40 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 900 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Kari 25 g** - 5 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 12 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

# **CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

