

Dýňová polévka s chilli

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci se silným dnem rozpustíme máslo a zpěníme na něm cibulku (jemně pokrájenou) a 2 stroužky česneku (jemně nasekaný). Vsypeme dýni nakrájenou na kostičky a asi 5 minut opékáme. Přidáme mrkev nastrouhanou nahrubo, poprašíme kari kořením (1 lžice) 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 nasucho opraženými dýňovými semínky, nasekanou chilli papričkou a zakápnutou (dýňovým) olejem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Česnek** - 2 g
- **Dýně Hokkaido** - 800 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 600 g
- **Cukr krystal** - 6 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Kari 25 g** - 10 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 25 g
- **Lněný olej 250 ml** - 25 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

