

Dýňová polévka z pečené dýně Hokkaido

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Dýni hokkaido rozkrojíme a vydlabeme pecky. Dužinu včetně slupky nakrájíme na kostky velké cca 3 cm. Dýni hokkaido nemusíme loupat, protože slupka tepelnou úpravou dostatečně změkne. Mrkev taktéž očistíme a nakrájíme na kostky. Pekáček nebo hlubší plech vyložíme pečicím papírem, na něj rozprostřeme dýni, mrkev, neloupaný svazek česneku, posolíme a pokapeme olivovým olejem a balzamikovým krémem, a vše na plechu pořádně promícháme. Přidáme zelené bylinky a dáme na cca necelou hodinu péct do trouby předehřáté na 200°C. Z upečené dýně a mrkve odstraníme bylinky, česnek vymáčkneme ze slupky. Na másle osmahneme cibuli a přidáme dýni, mrkev a česnek. Rozmixujeme vše s teplým zeleninovým vývarem. V hrnci přivedeme tento dýňový krém k varu, vypneme a již bez vaření do polévky zamícháme sladkou smetanu. Dokořeníme strouhaným muškátovým oříškem, solí a pepřem. Na talíři můžeme dozdobit trochou balzamikového krému, opečenými dýňovými semínky, popřípadě i slunečnicovými.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Česnek** - 5 g
- **Dýně Hokkaido** - 700 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 5 g
- **Tymián čerstvý** - 1 g
- **Oregáno drcené** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř zelený mletý 15 g** - 1 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 15 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 150 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 30 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky 60 g** - 15 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 0.2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

