

Celerovo-dýňový krém

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Dýňový krém: Nakrájenou šalotku zpěníme na rozeřátém oleji spolu s jedním bobkovým listem, přidáme na kostičky nakrájenou dýni a orestujeme. Přilijeme 1 dl vína, zeleninový vývar a vaříme až do úplného změknutí dýně. Potom odstraníme bobkový list, rozmixujeme a ještě chvíli povaříme, aby se krém zredukoval.

Celerový krém: Na rozeřátém oleji zpěníme 1 lžící nadrobno nakrájené cibule, přidáme nadrobno nakrájenou ančovičku a na kostičky nakrájený oloupaný celer a orestujeme. Podlijeme 500 ml vody, osolíme, opepříme a vaříme 20 minut. Uvařenou polévku rozmixujeme, vmícháme do ní 1 lžící Maizeny rozpuštěné v trošce studeného mléka a ještě 5 minut povaříme, aby polévka zhoustla. Do misek vlijeme postupně oba krémy a lžící jen jemně promícháme, aby vytvořily na povrchu nepravidelný vzor.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Dýně Hokkaido** - 300 g
- **Celer** - 300 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 100 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1.5 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 15 g
- **MEGGLE Trvanlivé bezlaktózové mléko polotučné 1 L** - 200 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky 60 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

