

Dýňová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Muškátová dýně 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Nasekaný česnek 1 stroužek
- Sůl dle chuti 1 ks
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 1 ks
- Kari 1 lžička
- Vlašské ořechy 3 lžíce
- Knorr Bohatý bujón zeleninový 2 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Připravíme si zeleninový vývar z 2 vaniček Bohatého bujónu. Dýni oloupeme, vydlabeme si dužinu a nakrájíme ji na menší kostky. Do rozpáleného hrnce dáme olivový olej, přidáme cibulku, česnek, a jakmile se rozvoní, přidáme pokrájenou dýni a restujeme. Za 2-3 minuty přidáme kari, zlehka orestujeme a zalijeme 2/3 připraveného vývaru. Přikryjeme poklicí a dusíme, až bude dýně měkká.
2. Když je dýně měkká, přidáme zbytek vývaru a pomocí tyčového mixéru si jí rozmixujeme dohladka a servírujeme posypané nasekanými vlašskými ořechy.