

Pikantní dýňová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- dýně hokaido 2 kg
- kuřecí vývar 1200 ml
- nastrouhaný parmezán 25 g
- máslo 40 g
- smetana 3 lžíce
- chilli paprička 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř bílý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Dýni oloupeme a nakrájíme nadrobno. V hrnci rozejdeme máslo, přidáme dýni a za stálého míchání zprudka opečeme.

Opečenou dýni zalijeme vývarem, provaříme a vmícháme parmezán. Zvolna vaříme 10 minut.

Polévku necháme zchladnout, pár kousků dýně odložíme a zbytek rozmixujeme na krém.

Nakonec polévku zjemníme smetanou, vložíme zpět kousky dýně a přidáme nadrobno nakrájenou chilli papričku. Povaříme, dochutíme solí a pepřem. Podáváme s opečenými krutony z pečiva.

