

Dýňová polévka s jablky a sýrovo-tymiánové tousty

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 30 g
- Cibule 1 ks
- Česnek, na plátky 2 stroužek
- Kousek čerstvého zázvoru, nastrouhaný 1 ks
- Mleté nové koření 1.2 lžička
- Dýně Hokkaido, zbavená semen, nakrájená na kousky 1 kg
- Jablka, oloupaná, zbavená jádřinců a nakrájená na kousky + 1 v celku 300 g
- Kuřecí vývar 1.5 l
- Sůl 3 špetka
- Chleba 8 plátek
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Strouhaný sýr 1 ks
- Tymián čerstvý nebo sušený 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Polovinu másla rozehřejte v hrnci, pak na něm osmahněte nadrobno pokrájenou cibuli a plátky česneku. Po 3 minutách přidejte zázvor i nové koření a za stálého míchání ještě minutu opékejte.

přidejte dýni a jablka nakrájená na kousky a za občasného míchání je nechte přiklopené v hrnci pustit vůni. Po zhruba 10 minutách přilijte vývar, přiveďte k varu a nechte 10 minut probublávat, aby vše změklo.

Rozmixujte a podle chuti osolte. Zbylé jablko nakrájejte na plátky a ty osmažte na zbylém másle.

Polévku podávejte ozdobenou jablky s tousty: chleby namažte máslem, tenkou vrstvou dijonské hořčice, posypejte strouhaným sýrem a lístky tymiánu a dejte na 5-10 minut zapéct do trouby.