Podzimní hřejivá dýňová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- dýně 800 g
- brambory 250 g
- cibule 2 ks
- česnek 3 stroužek
- mrkev 1 ks
- kuřecí vývar 1.5 l
- máslo 3 lžíce
- Krutony z bílého pečiva 1 miska

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Austrálie

Počet porcí: 6

Postup:

Dýni zbavíme vnitřní semínkové části a slupky, dužinu nakrájíme na menší kostičky. Brambory

oloupeme a nakrájíme na přibližně stejnou velikost jako dýni. Mrkev nastrouháme. Oloupeme a nakrájíme cibuli a česnek.

V hrnci, ve kterém budeme vařit polévku, necháme zpěnit máslo a zesklovatíme na něm cibulku s česnekem. Pak přidáme dýni, mrkev a brambory a necháme 5 min natahovat vůni másla a cibulky, občas zamícháme. Zalijeme teplým kuřecím vývarem a vaříme doměkka (cca 1hod, brambory budou nejpozději).

Necháme polévku mírně vychladnout a po částech ji rozmixujeme do hladké konzistence. Barva by měla být teple oranžová a chuť božská. Výborná je čerstvá, ale i odleželá.

Na talíři ozdobíme opečenými krutony z bílého pečiva.