

Dýňová polévka s pomerančem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- olopaná dýně 900 g
- horký kuřecí vývar 1.5 l
- vlažné mléko 1.5 dl
- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek
- čerstvý tymián 3 lžíce
- olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velké pánvi rozehřejeme olivový olej, přidáme na kostičky pokrájenou cibuli a restujeme ji 3-4 minuty, dokud nezměkne
2. Přidáme oloupaný, na plátky pokrájený česnek a kostky dýně o velikosti cca 2,5 cm a za stálého míchání vše restujeme další 2 minuty
3. Přilijeme horký zeleninový nebo kuřecí vývar, šťávu z pomeranče, přidáme 2 lžíce tymiánu a nastrouhanou pomerančovou kůru
4. Pod pokličkou, na mírném plameni, polévku vaříme 20 minut (dokud dýně nezměkne)

5. Mírně vychladlou směs umixujeme v mixéru dohladka, dochutíme solí a pepřem
6. Nalijeme zpět do pánve, přilijeme vlažné mléko, polévku zahříváme 3-4 minuty, ale nenecháme ji vařit
7. Dýňovou polévku rozdělíme do 4 misek, každou porci posypeme zbytkem tymiánu a zdobíme kostičkami opečeného chleba.

Poznámka:

kůra s jednoho pomeranče