

Dýňová polévka s jablky a zázvorem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- dýně 800 g
- zakysaná smetana 100 ml
- máslo 1 lžička
- kari 1.2 lžička
- zeleninový vývar 1000 ml
- jabka 2 ks
- česnek 2 stroužek
- chilli paprička 1 ks
- cibule 1 ks
- kořen zázvoru 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Dýni oloupeme, zbavíme semínek, dužinu nakrájíme na kostičky a oloupanou cibuli i stroužky česneku nakrájíme na drobno
2. Oloupaný zázvor nastrouháme na jemno, oloupaná jablka zbavíme jádřinců, nakrájíme na plátky, zakapeme citronovou šťávou a očištěnou chilli papričku nasekáme na drobno
3. Na rozehřátém másle orestujeme cibuli, stroužky česneku i zázvor, vmícháme kari a krátce

osmahneme

4. Přidáme dýni, jablka, chilli papričku, zalijeme vývarem a 30 minut povaříme, pak 3 lžíce vařených kostiček dýně, plátků jablek a kousků chilli papričky dáme stranou a zbytek rozmixujeme tyčkovým mixérem

5. Do rozmixované polévky vmícháme 100 g zakysané smetany, osolíme, opepříme, prohřejeme a na talířku ozdobíme kousky dýní, jablek, chilli papričky a zbytkem zakysané smetany.