

Dýňová polévka s masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté vepřové maso 200 g
- smetana 200 ml
- olej 2 lžíce
- jarní cibulka 1 ks
- chilli paprička 1 ks
- dýně hokaido 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Dýni omyjeme, oloupeme, rozpůlíme, zbavíme semínek, dužinu nakrájíme na kostičky, dáme do hrnce, zalijeme vodou tak, aby byla ponořená, osolíme a zvolna vaříme doměkka
2. Potom dýni rozmixujeme, zjemníme smetanou, podle potřeby zředíme vodou, dochutíme solí a mletým pepřem
3. V pánvi na rozehřátém oleji orestujeme mleté maso, přidáme očištěnou na drobno nakrájenou jarní cibulku i chilli papričku, osolíme, opepříme a vše ještě společně opečeme
4. Polévku rozdělíme do talířů, přidáme masovou směs, ozdobíme na drobno nasekanými bylinkami a podáváme s čerstvým pečivem.

