

Dýňová polévka s vejcem a tvarohem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 0.5 l
- máslo 4 lžíce
- vejce 4 ks
- dýně 500 g
- tvaroh 200 g
- pepř 1 špetka
- brambory 300 g
- Zeleninový vývar 1 l
- muškátový oříšek 1 špetka
- smetana na vaření 1 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupejte dýni, zbavte ji semen a nakrájejte na kostičky.

Na rozehřáté pánvi lehce osmažte dýni na másle, přidejte naběračku zeleninového vývaru a duste doměkka. Je potřeba dávat pozor, aby se máslo nepřipálilo.

Oloupejte brambory a nakrájejte je na kostičky. Uvařte je ve zbývajícím vývaru.

K polévce přidejte dýni a smetanu, vařte 10 minut. Okořeňte dle chuti solí a pepřem.

Vejce umyjte pod tekoucí vodou. Polévku rozlijte po jednotlivých porcích do misek, do každé rozklepněte vejce a posypte tvarohem. Zapékejte několik minut.