

# Jednoduchá dýňová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hokaido dýně 1 ks
- Cibule středně velká 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olej řepkový 1 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Zeleninový vývar 1 l
- **Dle chuti:**
- Smetana 1 kelímek

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cibuli nasekáme nadrobno a necháme zesklivatět na lžíci vroucího oleje. Přidáme nadrobno pokrájené 2 stroužky česneku a po chvíli i na kostky pokrájenou hokaido dýni( může být i máslová) a podusíme 10 minut. Poté podlijeme zeleninovým vývarem, opepříme a osolíme a necháme vařit při nižší teplotě cca 30 minut. Poté odstavíme z plotny a rozmixujeme. Pro zjemnění chuti můžeme přilít smetanu.