

Melounová polévka se šunkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tymián 4 snítka
- bílé víno 100 ml
- limetka 1 ks
- med 1 lžíce
- meloun 800 g
- olej 1 cl
- led 125 g
- parmská šunka 4 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- podmáslí 125 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1) Meloun rozpůlíme a vydlabeme z něj zrníčka.
- 2) Odkrojíme čtyři klínky, ty obalíme parmkou šunkou.
- 3) Rozpálíme olej, přidáme tymián a po chvíli krátce opečeme meloun obalený šunkou.
- 4) Zbytek melounu rozmixujeme s bílým vínem, ledem a medem. Osolíme, opepříme, nastrouháme kůru z limetky.
- 5) Podmáslí zakápneme limetkovou šťávou a vyšleháme do pěny.

6) Do talíře nalijeme rozmixovaný meloun, přidáme opečený meloun a pěnu z podmáslí, na kterou dáme čerstvou snítku tymiánu.