

Výborná dýňová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 1 ks
- dýně 1 kg
- kuřecí nebo zeleninový vývar 1 l
- cibule 1 ks
- **na ozdobu**
- čerstvá bazalka 1 ks
- čerstvá pažitka 1 ks
- kyselá smetana 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- kari koření 1 ks
- sladká smetana 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme dozlatova na oleji. Přidáme na kostičky nakrájenou dýni a zalijeme vývarem. Necháme 20 minut povařit, dokud dýně nezměkne. Po uvaření polévku odstavíme a necháme vychladnout.

Dýňovou polévku rozmixujeme a ochutíme pepřem, solí, kari kořením a sladkou smetanou. Vše dáme zpět na mírný oheň a ještě chvíličku povaříme.

Výbornou dýňovou polévku podáváme se lžičkou kyselé smetany a na talířku zdobíme čerstvou pažitkou a nasekanou bazalkou.