

Krémová polévka z dýně Hokkaido

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 750 ml
- větší cibule 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- dýně Hokkaido 500 g
- **podle chuti**
- smetana ke šlehání 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na 2 lžících olivového oleje necháme zesklivatět nakrájenou cibuli. Přisypeme nahrubo nastouhanou dýni Hokkaido, klidně i se slupkou, brzy změkne. Chvilí lehce restujeme, mícháme. Podlijeme horkou vodou, osolíme podle chuti, raději méně. Dusíme doměkka, což trvá cca 10 -15 minut.

Rozmixujeme nebo propasírujeme, ale lze i rozšlehat metličkou. Chceme-li, pro zjemnění přimícháme 2 - 3 lžíce smetany ke šlehání a podle chuti dosolíme. Pro dospělé můžeme krémovou polévku z dýně Hokkaido okořenit maličkou špetkou bílého pepře.

Polévku z dýně Hokkaido podáváme s krutonky (kostičky z rohlíku osmažené na tuku dozlatova).

