Dýňová polévka s mrkví a česnekem

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Dýně 500 g
- Máslo 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Velká cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Mrkev 1 ks
- Zeleninový bujon 1 kostka
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Pepř bílý mletý 1 špetka
- Zakysaná smetana 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dýni očistíme, oloupeme a pokrájíme na kousky.

V hrnci rozpálíme olej s máslem, přisypeme pokrájenou cibuli a necháme zesklovatět.

Přidáme dýni a 1 stroužek česneku pokrájený nadrobno. Za stálého míchání orestujeme pár minut.

Zalijeme horkou vodou (cca 1 litr), přidáme bujón, zbylý česnek a mrkev pokrájené na kousky, osolíme, opepříme a vaříme do úplného změknutí dýně, asi 20 minut.

Uvařenou polévku rozmixujeme dohladka.

Na talíři zastříkneme olivovým olejem a vložíme lžíci zakysané smetany.