

Dýňová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 6

- máslo 20 g
- cibule 2 ks
- dýňová dřeň 750 g
- mléko 125 ml
- zeleninový vývar 500 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- cukr 1 lžička
- smetana 30% 100 ml
- kysaná smetana 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rozehřejeme máslo a cibuli na drobno nakrájenou na něm osmahnem. Přidáme dýni, mléko, zeleninový vývar, sůl a pepř. Zakryjeme pokličkou a necháme pomalu vařit asi 30 min. Když je dýně měkká, ponorným mixérem ji rozmixujeme, dochutíme, vmícháme šlehačku a každou porci ozdobíme kysanou smetanou.