

Výborná dýňová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Irena



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- olej 6 lžíce
- dýně 1 kg
- kuřecí nebo zeleninový vývar 1 l
- smetana ke šlehání 4 kelímek
- mletý černý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- kari koření 1 špetka
- zakysaná smetana 4 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

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 chvíli povaříme. Dýňovou polévku podáváme se lžičkou zakysané smetany.

