

Jednoduchá dýňová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Hokaido dýně 1 ks
- Cibule středně velká 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olej řepkový 1 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Zeleninový vývar 1 l
- **Dle chuti:**
- Smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nasekáme nadrobno a necháme zesklovatět na lžíci vroucího oleje. Přidáme nadrobno pokrájené 2 stroužky česneku a po chvíli i na kostky pokrájenou hokaido dýni(může být i máslová) a podusíme 10 minut. Poté podlijeme zeleninovým vývarem, opepříme a osolíme a necháme vařit při nižší teplotě cca 30 minut. Poté odstavíme z plotny a rozmixujeme. Pro zjemnění chuti můžeme přilít smetanu.