Dýňová polévka s taveným sýrem

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 5

- menší dýně 1 ks
- menší cibule 1 ks
- tavený sýr 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř bilý mletý 1 špetka
- muškátový oříšek 1 špetka
- opečené krutóny 1 hrst
- máslo 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Dýni oloupeme a vydlabeme z ní jádra. Na másle podusíme cibulku, přidáme na kostky nakrájenou dýni a chvíli dusíme.

Poté zalejeme vodou, přidáme tavený sýr, sůl, pepř a špetku muškátového oříšku. Vaříme asi 30 minut.

Nakonec polévku rozmixujeme a přidáme ještě opečené krutony.