

DÝŇOVÁ POLÉVKA



pro 4 osoby:

1 dýně Hokkaido
olivový olej
3 jarní cibulky
1l zeleninového vývaru
lžička sušeného zázvoru (nebo kousek čerstvého)
sůl, pepř
zakysaná smetana

1 Dýni omyjte, rozpulte, lžičkou vydlabte a nakrájejte na menší kousky.

2 Ve větším hrnci na olivovém oleji osmahněte najemno nakrájené jarní cibulky a přidejte dýni a krátce osmahněte.

3 Dýni zalijte zeleninovým vývarem, osolte, opepřete a přidejte zázvor. Vařte na mírném plameni 20 až 30 minut, dokud nebude dýně měkká.

4 Na závěr polévku rozmixujte tyčovým mixérem, aby vznikl hladký krém.

5 Podávejte s lžící zakysané smetany, čerstvě namletým pepřem a pár kapkami olivového oleje.