Polévka dýňová rakouská

Hospodářské noviny

Ingredience

- 1 kg očištěné dýně
- kořenová zelenina
- hrst nadrobno pokrájeného pórku
- 1 l zeleninového vývaru
- olej olivový
- kelímek smetany
- čerstvý zázvor
- cukr, pepř, sůl
- chilli paprička
- pražená dýňová semínka
- dýňový olej

Postup

Na rozpáleném oleji opečeme nakrájený pórek, zázvor,chilli papričku, kousky dýně a nadrobno nakrájenou kořenovou zeleninu. Zalijeme vývarem, osolíme, opepříme a vaříme do měkka. Potom vše rozmixujeme na jemnou kaši, přidáme smetanu a povaříme. Na talíři pokapeme olejem z dýňových semínek a posypeme vyloupanými praženými dýňovými semínky. Podáváme s chlebem nebo opečenou vekou.

Zdroj: cilka.eu