

Dýňová polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 6

800 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/dynova-polevka>

Příprava

Dýni rozkrojíme, vyjmeme semena a oloupeme. Nakrájíme na kousky a vložíme do hrnce s vodou tak, aby byly ponořené. Přidáme oloupanou bramboru a oloupanou cibuli, sůl, pepř a vegetu. Vaříme na mírném ohni doměkka asi 1 hodinu. Potom vše rozmixujeme. Při servírování do každého talíře dáme trošku smetany.

Ingredience

- 2 kg dýně
- 1 brambor
- 1 cibule
- 1 troška pepře
- špetka soli
- 4 lžíce zakysané smetany
- troška Vegety

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Celoročně,
Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika,
Návštěva, Rodina, Polévka

