

# Halloweenská polévka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**425** kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** lencac

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/halloweenska-polevka>

## Příprava

Brambory a dýni očistíme a nakrájíme na drobné kostičky. Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli. Jakmile zesklovatí, přidáme brambory a dýni, a taktéž krátce osmahneme.

Odstavíme a po ochladnutí oleje zalijeme vodou. Vaříme dokud není zelenina měkká. Nakonec přidáme hrášek a dosolíme dle chuti. Před podáváním posypeme petrželkou.

### Tip k receptu

Můžeme stylově servírovat ve vydlabaných dýních.

## Ingredience

- 2 lžíce oleje
- 4 větší brambory
- 400 g dýně
- 1 velká cibule
- 1 malá konzerva hrášku
- sůl
- petrželová nať

## Kategorie

Halloween, Americká, Podzim, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Štíhlá slečna, Polévka

