

Dýňová polévka Hokkaido



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

855 kalorií , 0 g cukrů , 66 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Tomáš Pavelka

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

Příprava

Na másle zpěníme cibuli a necháme zesklovatět, přidáme česnek a na kostky nakrájenou dýni (druh Hokkaido se nemusí zbavovat slupky, ta změkne vařením). Necháme chvíli smažit, přilijeme vodu, povaříme. Hmotu rozmixujeme, zalijeme šlehačkou a necháme opět povařit.

Tip k receptu

Podáváme s opečenými krutony housky, petrželí a pažitkou.

Ingredience

- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 500 g dýně hokkaido
- 1 l zeleninového bujónu
- 1 smetana ke šlehání
- 1 lžička másla
- petržel
- pažitka
- 2 rohlíky

Kategorie

Halloween, Japonská, Vegetariánská, Podzim, Finančně náročnější, Zelenina, Jídlo na každý den, Vegetarián, Polévka

