

Dýňový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- dýně 700 g
- šalotka 2 ks
- zeleninový vývar 700 ml
- česnek 3 stroužek
- petrželka 1 hrst
- bílý toustový chleba 5 plátek
- muškátový květ 1 špetka
- citronová šťáva 1 ks
- dýňová semínka 1 hrst
- olivový olej 2 lžíce
- sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na dvou lžících oleje zpěníme nasekanou šalotku, přidáme malé kostičky dýně a krátce orestujeme. Pak směs zalijeme vývarem a vaříme na mírném ohni až dýně změkne. Vše rozmixujeme na hladký krém, který dochutíme muškátovým květem, citronovou šťávou, solí a pepřem. Tousty nakrájíme na malé kostičky, rozložíme na plech vymazaný zbytkem oleje, přidáme podrcený česnek a krátce opečeme v troubě. Polévku rozdělíme do malých vydlabaných dýní, necháme zapéct a zdobíme semínky, krutony a petrželkou.