

Polévka z pečeného česneku a dýně

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Muškátová dýně 2 kg
- Cibule 1 ks
- Česnek palice, stroužky oddělené 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Smetana na vaření 125 ml
- Muškátový oříšek čerstvě nastrouhaný 1 lžička
- Sůl 4 lžička
- Pepř 2 lžička
- Opečené houstičky k podávání 1 hrst
- Parmazán - hobliny 1 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Dýni položte řeznou stranou na plech vyložený pečicím papírem, přidejte přepůulenou cibuli a stroužky česneku, zastrčíkněte olejem a pečte 50-55 minut, nebo dokud nezačne dýně chytat zlatavou barvu a nezměkne. Poté odřízněte dužinu dýně od slupky, nakrájejte ji na kostičky a spolu s oloupanou cibulí, vymačkanými stroužky česneku a 250 ml vody rozmixujte dohladka. Směs přendejte do hrnce, zahřejte a postupně vmíchejte dalších 500 ml vody, smetanu,

muškátový oříšek a podle chuti osolte a opepřete. Podávejte s housičkami a hoblinami parmazánu.