

Dýňová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



Suroviny

Porce: 8

- Dýně Hokkaido 1 ks
- Cibule 2 ks
- Máslo 3 lžíce
- Mléko 1 l
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Cukr 1 lžička
- Houska na opečené krutóny 2 ks
- Petrželová nať 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Dýni Hokkaido důkladně omyjeme a rozkrojíme, jádra s vnitřkem odstraníme. Dýni rozkrájíme na kostky, neloupeme ji. Cibuli rozkrájíme a necháme ji na másle zesklovatět. Přidáme pokrájenou dýni a orestujeme ji. Zalijeme mlékem, trochu přisolíme a opeříme. A necháme pod pokličkou táhnout asi 45 min. až hodinu, aby byla dýně měkká a dala se dobře rozmixovat. Po rozmixování polévku dochutíme podle potřeby cukrem, muškátem, dosolíme, přidáme zelenou nať. Můžeme zjemnit trochou sladké smetany.

Jako příloha jsou výborné opečené krutony na másle.