

Dýňová polévka s kukuřicí

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



Suroviny

Porce: 8

- Dýně 500 g
- Hrách 100 g
- Kukuřice 200 g
- Kapie 1 ks
- Sladká paprika 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Kopr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Na troše oleje orestujeme nakrájenou cibuli. Přidáme mletou papriku, na kostky nakrájenou dýni, zalejeme vodou, osolíme a povaříme.

K uvařené dýni přidáme na drobno nakrájenou kapii, kukuřici i hrášek a přivedeme k varu. Do vroucí polévky přes struhadlo s velkými oky házeme halušky a v polévce povaříme asi 5 minut.

Do hotové polévky přidáme nasekaný kopr.