

Polévka italská dýňová

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule
2 brambory
1 kg dužiny z tykve
2 větší mrkve
2 celerové natě
česnek
máslo
olivový olej
kyselou smetanu

Postup

Vše očistíme, omyjeme a nastrouháme. Podusíme s jedním stroužkem česneku, 1 lžící másla a 1 lžící olivového oleje. Ještě přidáme 1,5 litru zeleninového vývaru. Vaříme cca 30 minut. Rozmačkáme a poté podlijeme 125 g kyselý smetany a strávníky příjemně překvapíme. Dobrou chuť.