

Dýňový krém

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg dýně
3 mrkve
2 brambory
2 lžíce másla
1 litr zeleninového vývaru
1 lžíce dýňových semínek
200 ml smetany
2 lžíce citrónové šťávy
sůl
pepř
pažitka

Postup

Dýni nakrájíme na plátky a odstraníme semínka. Odkrojíme slupku a dužinu pokrájíme na kostičky. Oloupeme mrkev s bramborami. Brambory nakrájíme na kostičky, mrkev na kolečka. Zeleninu podusíme na rozpuštěném másele a přelijeme vývarem. Vaříme asi 15 minut.

V pánvi nasucho opražíme dýňová semínka. K uvařené zelenině přilijeme smetanu s citrónovou šťávou.

Polévku rozmixujeme na jemný krém a při mírné teplotě vaříme ještě 10 minut.

Pažitku pokrájíme. Polévkový krém nalijeme do předehrátých talířů, posypeme pažitkou a opraženými semínky.