

# Krémová polévka z tykve

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek



## Suroviny

750 g žluté dýně(cukety)

1 malá cibule

125 ml bílé víno

250 ml smetany

trochu oleje

bílý pepř a sůl

## Postup

Hrubě nakrájeno dýni podusíme spolu s drobně krájenou cibulkou na oleji- podlejeme bílým vínem a vodou - pak rozmixujeme přidáme smetanu sůl a bílý pepř provaříme a podáváme s krutonky tm.chleba.

Den geschälten Kürbis in grobe Würfel schneiden und mit der gehackten Zwiebel andünsten. Mit Weißwein und evtl. etwas Wasser bzw. Gemüsesuppe aufgießen und weich kochen, salzen, Schlagobers und Kürbis mit dem Tourenmixer oder Pürierstab fein pürieren. Beim Anrichten mit gerösteten Kürbiskernen und Schwarzbrotwürfeln bestreuen, mit ein paar Tropfen Kernöl beträufeln.