

Dýňová polévka s krutony a smetanou



Ingredience:

- ✓ olivový olej, jablečný ocet
- ✓ 1 malá cibule
- ✓ 500 g očištěné dýně hokkaido nakrájené na měsíčky
- ✓ 2 stroužky česneku, utřené,
- ✓ 100–150 ml smetany ke šlehání
- ✓ sůl, čerstvě mletý pepř, třtinový cukr
- ✓ nastrouhaný muškátový oříšek,
- ✓ dýňový olej na pokapání
- ✓ 4 lžíce dýňových semínek na posypání
- ✓ krutony z dýňového či jiného hodně tmavého chleba k podávání,

Postup

Nakrájené měsíčky dýně promícháme s olivovým olejem, dáme na pečicí papír. Vložíme do trouby a necháme cca 15 – 20 minut opéct (180 C). Vnitřek dýně (semínka + dužinu) dáme do hrnce a zalijeme vodou, cca 20 minut vaříme.

Vývar přecedíme pře jemné síto, následně do něj přidáme pečenou dýni a vaříme cca 20 minut. Poté buď mixujeme, nebo pasírujeme přes jemné síto. Do hotové horké polévky vmícháme smetanu. Výslednou chuť můžeme doladit třtinovým cukrem, či jablečným octem.

Polévku servírujeme do hlubokého talíře, vložíme krutony a zelená dýňová semínka, zakápneme dýňovým olejem. Můžeme ozdobit zelenou bylinkou (bazalka, oregano...).

